ズーム
ZOOM
JAPON
www.zoomjapon.info

gratuit numéro 39 - avril 2014

Le saké, âme du Tôhoku

Sasaki Kô pour Zoom Japon

ÉDITO Merci



Vous avez entre les mains le N°39 de *Zoom Japon*. *39* peut se prononcer en japonais *Sankyû*, transcription phonétique du terme anglais *Thank you*. Beaucoup de Japonais utilisent donc ces deux chiffres dans leurs textos pour remercier leur correspondant. Nous profitons de ce N°39 pour, à notre tour, vous remercier de votre fidélité. Dans cette livraison, nous avons voulu rendre hommage aux habitants du nord-est de l'archipel durement touchés par le tsunami de mars 2011. C'est au travers du saké, mais aussi de notre série réalisée en collaboration avec le journal local Ishinomaki Hibi Shimbun que nous vous disons : *39*.

LA RÉDACTION
courrier@zoomjapon.info

3260 Tel est le nombre d'étrangers qui ont demandé en 2013 le statut de réfugié au Japon, soit 715 personnes de plus que l'année précédente. Les plus nombreux sont les Turcs avec 658 demandes suivis par les Népalais (544) et les Birmans (380).

Couverture : SASAKI Kô pour Zoom Japon

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Machiya, arrondissement d'Arakawa, à Tôkyô



© Eric Rechsteiner

Un visage de la capitale japonaise que l'on connaît mal. Lorsqu'on pense à Tôkyô, on a bien du mal à imaginer autre chose qu'une cité vivant à 100 à l'heure, bruyante et toujours embouteillée. Dans cette partie de la ville, on est loin des grands magasins et des boutiques de luxe. Ce coiffeur continue d'exercer malgré une clientèle qui se fait de plus en plus rare.

ECONOMIE Stabiliser l'emploi

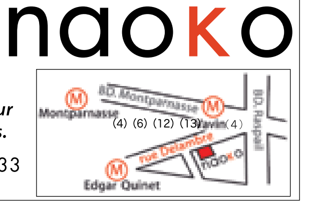
Uniqlo a annoncé son intention de titulariser 16 000 de ses salariés à temps partiel au Japon. Une décision qui vise à s'assurer une main-d'œuvre plus stable et plus motivée. De quoi ravir le gouvernement japonais qui demande aux entreprises de jouer le jeu de la relance économique dans un pays où le taux de chômage est passé sous la barre des 4 %, soit 3,7 % en janvier.

SPORT Pikachu ira au Brésil avec les Bleus

Célèbre personnage des Pokemon, Pikachu a été choisi par la Fédération japonaise de football et Adidas pour être la mascotte de l'équipe nationale lors du Mondial au Brésil. Il sera accompagné d'autres personnages de ce jeu, devenu une célèbre série télé mondialement connue, pour assurer la promotion des couleurs japonaises à l'occasion de la phase finale de la Coupe du monde en juin prochain.










VERSION ORIGINALE / CONDOR PRÉSENTE
"Fantastique dans tous les sens"
Le Monde
on a vu mk2 on a aimé
real
リアル
LE NOUVEAU CHEF D'ŒUVRE DE
KIYOSHI KUROSAWA
tiff.
PAR LE RÉALISATEUR DE SHOKUZAI ET TOKYO SONATA
arte
ZOOM JAPON
les inRocKuptibles
ACTUELLEMENT
Le Monde
Filmo sphere
france inter

SÉRIE Les hommes font leur show

Pour éviter de broyer du noir, certains sinistrés du séisme ont créé des clubs où ils font du sport et créent des spectacles.

Rester cloîtré dans son coin entraîne inévitablement une dégradation de la santé. Alors que la vie dans les logements précaires installés dans l'urgence perdure, la solitude est devenue une question préoccupante à Ishinomaki, et tout particulièrement chez les hommes. Mais certains d'entre eux ont voulu remédier à cette situation. *"On ne pouvait plus continuer ainsi. Maintenant, c'est à notre tour de réagir"*, peut-on entendre.
Pour remédier à cette situation, des exercices physiques avec des sacs de riz en guise d'haltères et des réunions relatives à la santé ont été mis en place ainsi que des cours de cuisine pour les hommes qui, d'ailleurs, existaient avant le séisme. La multiplication de ces échanges ont donné naissance à un véritable sentiment de solidarité. L'important a été de faire le premier pas. Pour une fois, l'initiative n'est pas venue des associations féminines mais du côté de la gente masculine et cela d'une façon courageuse avec la création de clubs masculins.



Ishinomaki Hibi Shimbun

CHIBA Toshihiro conduisant son groupe sur la scène du BigBand.

Bandeau sur la tête, T-shirt noir et bras bien bronzés, tenant dans chaque main un sac de riz en guise d'haltères, ces hommes les agitent énergiquement en suivant le rythme. A la fin du spectacle, ils nous tournent le dos et tout d'un coup, se retournant s'exclament d'une seule voix *"Nous sommes bien des hommes !"* C'était parfait ! Dans le regard passionné des spectatrices d'âge mûr et sous une pluie d'applaudissements, on sentait que le but avait été pleinement atteint. Cela s'est passé lors du Festival d'éducation culinaire et de santé d'Ishinomaki, au BigBand d'Ishinomaki, le 13 octobre 2013. Ce fut un moment de gloire pour le Club masculin de Ohashi, installé dans des logements provisoires du quartier Ohashi.
De nombreux clubs féminins existaient dans les locaux de logements provisoires, mais les hommes, eux, avaient du mal à se réunir. Ce manque de relations de voisinage les avait conduits à se replier sur eux-mêmes et le manque d'exercices et les excès alimentaires dus au stress laissaient à craindre des risques de troubles comportementaux. C'est pourquoi, soucieux de leur santé, la section médicale de la ville d'Ishinomaki, les services d'assistance sociale et l'association préfectorale des infirmières ont organisé des stages de prophylaxie.
De ces stages est né le Club masculin de Ohashi en juillet 2012 qui leur a proposé des cours de santé, de culture physique et de cuisine regroupant tous les mois, vingt à trente participants. Au tout début, ces réunions se limitaient à échanger quelques mots, mais progressivement, une certaine connivence est apparue et, à présent, tout se déroule dans une franche bonne humeur.



Comme nous vous l'avions annoncé dans notre précédent numéro, nous entamons la publication d'une série d'articles rédigés par l'équipe de l'*Ishinomaki Hibi Shimbun* dans le but d'informer les lecteurs sur la situation dans l'une des villes les plus sinistrées. Malgré ses difficultés, ce quotidien local continue à enquêter et à apporter chaque jour son lot de nouvelles. Si vous voulez le soutenir dans sa tâche, vous pouvez vous abonner à sa version électronique pour 1000 yens (7 euros) par mois :
https://newsmediastand.com/nms/N0120.do?command=enter&mediaId=2301


Ishinomaki Hibi Shimbun

Avant de pouvoir faire un spectacle, il a fallu de très nombreuses séances d'entraînement.

C'est autour d'un noyau d'une dizaine d'hommes, qu'un jour, s'est créé le groupe baptisé *Les hommes-haltères*. En fait, en guise d'haltères en métal, ce sont des sacs de riz de 500 grammes dans chaque main. Ils s'entraînent avec ces instruments de fortune sous la conduite du professeur SUZUKI Reiko de l'Université d'Aide sociale du Tôhoku.

Ces exercices comportent douze mouvements très rythmés. CHIBA Toshihiro, 66 ans, qui dirige le groupe, n'hésite pas à nous confier : *"Nous, les hommes on a du mal à rester à papoter au tour d'un bol de thé. Alors, ces exercices nous permettent d'afficher notre courage. Ce sont nos haltères de virilité !"* Le jour du festival, ils se sont présentés, pour la première fois, devant le public. Sous les feux des projecteurs, traversant le tapis rouge et une fois sur scène, tous les yeux se sont rivés sur eux. Au rythme d'une musique de fond guillerette, CHIBA Toshihiro a donné le signal à ses membres pour qu'ils saisissent leurs haltères (de riz).

Certes, pendant les répétitions, l'organisation n'était pas parfaite. S'ils ne disposaient pas de grands miroirs pour se voir, c'est dans le reflet des fenêtres la nuit, que le groupe n'a pas cessé de s'entraîner pour mieux coordonner les mouvements. Malgré quelques bisbilles entre hommes, le jour-J est arrivé pour interpréter *Nous sommes des hommes !* Au final, la coordination était parfaitement synchronisée et ils ont pu montrer ce dont ils étaient capables.

CHIBA Toshihiro, sinistré du quartier de Minamihama, vit toujours dans un logement provisoire. Ses paroles sont plutôt rassurantes. *"La reconstruction tarde à venir, mais nous devons vivre en regardant droit devant nous. Pour cela, il faut que notre corps et notre âme restent en pleine forme. Ces haltères masculins ont permis de recréer des liens entre nous. Après notre déménagement, une fois les logements reconstruits, nous allons populariser nos exercices pour la santé de tous"*, assure-t-il.

TODOKORO KEN'ICHI



Sasaki Kô pour Zoom Japon

La sakabayashi, boule en branches de pin suspendue au-dessus de la porte des brasseries lorsque le saké nouveau est arrivé.

Le saké, âme du Tôhoku

Durement frappée par le tsunami du 11 mars 2011, la région renaît en partie grâce à cette boisson des dieux.

Si l'on me demandait de caractériser l'esprit du Tôhoku, je répondrais : *"les brasseries locales de saké"*. J'ajouterais que le saké est l'héritage de l'ADN japonais depuis plus de deux millénaires. Dans les temps anciens, les gens croyaient que le saké était une boisson sacrée brassée par les dieux. Ils pensaient que la puissance divine pénétrait dans leur corps grâce au saké local. Depuis les événements du 11 mars 2011, le Tôhoku s'est transformé en un centre de production d'un saké haut de gamme. L'inscription de la cuisine japonaise au patrimoine mondial immatériel de l'Unesco, la promotion dans le monde du Cool Japan et le projet national du Kokushu lancé en 2012 pour promouvoir le saké devraient donner un nouveau coup de pouce au saké du Tôhoku au Japon, mais aussi dans le reste du monde.

Trois ans après le désastre, en parcourant la côte de cette région, j'ai découvert que de nombreuses blessures laissées par le séisme et le tsunami n'avaient pas été guéries. Il n'y a toujours pas de reconstructions visibles pour l'industrie locale. A certains endroits, des ouvriers s'occupent des débris du tsunami. La plupart des gens vivent dans de petits préfabriqués loin de leur ville natale. Les plus jeunes sont partis. Seuls les plus âgés sont restés.

Pour la seule ville de Kesennuma, plus de 1 400 personnes ont perdu la vie. 80 % des entreprises locales ont été endommagées et 80 % des personnes travaillant dans le secteur de la pêche ont perdu leur emploi. Malgré cette situation pour le moins désespérante, presque toutes les brasseries de la ville qui avaient été frappées par le tsunami ont repris le rythme continu du brassage de haute qualité du saké local ou *jizake*. Elaborée avec l'eau et le riz de la région, cette boisson rassemble les esprits de tous ceux qui ont disparu.

Elaborée avec l'eau et le riz de la région, cette boisson rassemble les esprits de tous ceux qui ont disparu.

"Aujourd'hui, les brasseries qui produisent du saké haut de gamme dans le Tôhoku pourraient bien prendre la tête de l'ensemble du secteur", assure SATÔ Jun, chercheur à l'Institut de recherche sur l'économie japonaise qui s'appuie sur les statistiques gouvernementales. *"En raison de la popularité de ce saké, l'avenir du*

Tôhoku s'annonce prometteur. Toutefois, les gens là-bas doivent reconnaître le besoin d'innovation dans le domaine du brassage", ajoute-t-il. Depuis le 11 mars, la campagne *"Buvons du saké du Tôhoku"* destinée à soutenir les zones sinistrées a atteint son objectif. Avant le tsunami, l'essentiel de la production de *jizake* était consommée sur place. Elle l'est aujourd'hui à Tôkyô, dans les autres préfectures voire même à l'étranger. Les brasseurs de saké du Tôhoku font des tournées aux Etats-Unis, en France et dans d'autres pays pour promouvoir leur saké.

Le *jizake* du Tôhoku incite les brasseries qui en produisent dans les autres préfectures à suivre le mouvement initié dans les régions sinistrées. Les consommateurs japonais ont découvert le goût unique de ces sakés au goût unique grâce aux brasseurs du Tôhoku et commencé à vouloir en boire davantage. Le regain de popularité du *jizake* redonne aussi espoir à l'ensemble de la profession qui a vu la consommation baisser peu à peu depuis le milieu des années 1970. *"Actuellement à Tôkyô, au moins une centaine de nouveaux bars à saké, proposant uniquement du saké de production locale, ont vu le jour. Ils sont tenus principalement par des jeunes et 70 % de leurs clients sont des jeunes et des femmes"* explique TAKEHARU Tomohiro, rédacteur en chef adjoint du magazine *Bacchante*.

Pendant que dans la capitale, les gens prennent plaisir à découvrir le *jizake*, ce dernier reste pour ceux qui vivent dans les zones sinistrées, une boisson rituelle et une source de réconfort grâce à laquelle ils sont en harmonie avec la nature et l'esprit des morts. Après le 11 mars, le rôle de chaque saké local a été crucial dans la vie des personnes évacuées. Le *jizake* a toujours été lié à chaque étape de la vie. De la naissance à la mort, en passant par les mariages, la construction de maisons, la mise à l'eau de bateaux pour les pêcheurs. A chacun de ces moments, le saké est toujours présent. Derrière chacune des brasseries locales porteuses d'espoir, on trouve la détermination et le dévouement d'hommes sincères qui rappellent les moines ascétiques dans les monastères.

Kesennuma est une célèbre cité de pêcheurs, dans la préfecture de Miyagi. Au milieu du chaos provoqué par les répliques et seulement deux jours après le tsunami, la brasserie Otokoyama, fondée en 1912, a repris la production de saké. *"Les gens m'ont demandé de me remettre au boulot de sorte que l'industrie locale ne s'éteigne pas"*, raconte le patron de la brasserie, SUGAWARA Akihiko. *"Nous étions dans une situation incroyable sans électricité, ni essence. Il n'y avait pas de lumière, pas d'eau, mais nous avons tout de même décidé de relancer la production"*. Et il a eu raison. Grâce à la distribution de sakés et d'autres produits, les regards se sont tournés vers Kesennuma et les médias sont venus en masse pour couvrir l'événement. *"En tant que brasseur local, nous devions incarner l'espoir pour le saké de Kesennuma"*, ajoute SUGAWARA Akihiko. *"Nous ne pouvions pas remettre en question notre objectif de faire le meilleur saké. Même si je devais démissionner ou si l'entreprise faisait faillite, je continuerais à faire du saké"*.



Sasaki Kô pour Zoom Japon

Torrent à Izumigatake, au nord-ouest de Sendai. L'eau a une importance fondamentale dans le saké.

A Rikuzentakata, à quelques kilomètres au nord de Kesennuma, dans la préfecture d'Iwate, le tsunami a entraîné la mort de 1 773 personnes. Le symbole de la ville est un pin, le seul à avoir survécu au désastre. La brasserie Suisen, icône culturelle de la ville, a été privée de tout à la suite du tsunami. Quelques-uns des employés ont été emportés par la vague. Grâce à la présence de centaines de cerisiers et une population qui en profitait pour se réunir et admirer les arbres en fleurs, la brasserie a été longtemps bénie des dieux. C'était un endroit qui renforçait les liens de la population locale avec la nature et leurs ancêtres.

Tout a disparu, mais un miracle s'est produit. Un seul tonneau de saké a échappé à la catastrophe, accroché au sommet d'un pilier. Un message fort pour la brasserie. Il s'agissait de l'un des 36 tonneaux décoratifs, le n°1. *"Quand je l'ai aperçu au milieu des gravats, je l'ai considéré comme un message qui nous disait de continuer à* suite p.10

SASAKI Kô pour Zoom Japon

▲*Un ouvrier de la brasserie (kurabito) travaille le riz cuit chez Katsuyama Shuzô à Sendai.* ▼*Un autre vérifie la fermentation du riz chez Otokoyama.*

SASAKI Kô pour Zoom Japon

Sasaki Kô pour Zoom Japon

Cuves à fermentation chez Niizawa Jozôten.

Qu'allez-vous trouver dans votre verre ?

Le saké se divise en deux grandes catégories : le *futsûshu* (brassage standard) et le *kôkyûshu* (brassage haut de gamme). Au Japon, plus de 70 % du saké commercialisé appartient à la première.

Le brassage standard consiste à brasser du riz, du malt de riz, de l'eau, de l'alcool et du sucre. Il peut être composé d'un pourcentage maximum de 50 % d'alcool. Jusqu'au début des années 1930, le riz était le principal ingrédient pour le saké, celui-ci étant la matière première brute traditionnelle utilisée dans le brassage du saké. Mais l'ajout d'alcool s'est accentué pendant et après la Seconde Guerre mondiale en raison des pénuries de riz. Mais c'était aussi lié à la volonté du gouvernement de tirer profit de la production de masse. En conséquence, les ingrédients utilisés pour le saké sont passés du riz à l'alcool venu de l'étranger et au sucre.

C'est la raison pour laquelle est apparu le brassage haut de gamme qui est un saké de plus grande qualité utilisant le riz de façon plus traditionnelle. L'essentiel de l'alcool ajouté dans certains cas au saké provient du Brésil (55,8%), Pakistan (20,7%), Indonésie (13,2%), Chine (5,7%) et Thaïlande (4%). En d'autres termes, plus de 70% du saké commercialisé au Japon est composé d'alcool étranger. Malgré cela, les trois préfectures frappées par le tsunami (Fukushima, Iwate et Miyagi) sont celles qui dépendaient le moins de l'alcool importé. Ainsi dans la préfecture de Miyagi, la proportion d'ingrédients venus de l'étranger dans le brassage standard ne dépassait pas les 10 %. Cette préfecture a joué un rôle prépondérant dans le développement du brassage haut de gamme en mettant l'accent sur des produits de grande qualité. En 1985, elle a été la première collectivité locale à décréter le recours exclusif au riz local malgré la tendance de l'époque. *"Le saké doit être exclusivement élaboré à partir de l'eau du cru, du riz cultivé localement, de l'air et par des fermiers honnêtes. Sans eux, impossible de faire du bon saké. Peu importe son coût, je continuerai à produire seulement du saké haut de gamme"*, explique Izawa Heizô, douzième président de la brasserie Katsuyama dont l'histoire remonte à 1688.



Sasaki Kô pour Zoom Japon

Le brassage haut de gamme est élaboré quasi exclusivement à partir de riz. C'est ce qu'on appelle le *jizake*. Avant la catastrophe du 11 mars, le Tôhoku était déjà connu pour ses brassages haut de gamme. La popularité grandissante de ces sakés locaux déclenchée par le tsunami de 2011 a gagné tout le pays. A tel point que la production de saké haut de gamme dépasse désormais la production de saké ordinaire. *"Il est évident que l'industrie du saké est en train de basculer d'un saké ordinaire avec alcool ajouté à un saké haut de gamme avec la région du Tôhoku en première ligne"*, insiste Satô Jun, chercheur à l'Institut de recherche sur l'économie japonaise. *"Le saké est encore dans une phase d'innovation. Si les brasseries réagissent de façon flexible aux besoins des consommateurs, il se peut qu'un jour le saké parvienne à dépasser le vin en termes de raffinement"*, ajoute-t-il.

Les principaux types de saké

Saké haut de gamme ou *jizake*. On lui donne aussi le nom de *Tokutei meishôshu* (Saké d'appellation particulière). Il est divisé en quatre catégories selon les méthodes de brassage et les ingrédients utilisés :

Junmaishu (saké pur riz)
Honjôzôshu (riz poli à hauteur de 60 % minimum avec ajout d'alcool autorisé jusqu'à 10 % du poids de riz blanc)
Ginjôshu (riz poli à plus de 50 %, avec ou sans alcool ajouté)
Daiginjôshu (riz poli à plus de 60 %, avec ou sans alcool ajouté)

M. S.



Sasaki Kô pour Zoom Japon

Brasserie Otokoyama, à Kesennuma. Un kurabito lave le riz avant de le faire cuire.



Sasaki Kô pour Zoom Japon

Ligne d'embouteillage du saké Hakurakusei chez Niizawa Jozôten à Kawasaki, préfecture de Miyagi.

▶ *faire du saké et à faire des travaux"*, raconte KONNO Yasuaki, un maître brasseur. Il l'a suivi et a repris la production de saké sur un nouveau site à Ofunato, non loin de Rikuzentakata.

Outre le tsunami, l'accident nucléaire de Fukushima Dai-ichi n'a pas réussi à rompre le cycle de production du saké. SUZUKI Daisuke, successeur de SUZUKI Shozo, a transféré sa brasserie dans la préfecture de Yamagata où sa famille avait été évacuée après le séisme. Le site original était implanté à 6 kilomètres de la centrale accidentée. Le 11 mars, sa brasserie a été balayée et les riziculteurs avec lesquels il travaillait sont tous morts. Son entreprise tout comme sa ville a été entièrement détruite. Mais trois jours plus tard, ses voisins sont venus le voir pour lui demander de continuer à produire du saké. Il a répondu oui et a tenu parole. Par miracle, le *shubô*, élément fondamental dans l'élaboration du saké, avait été envoyé dans un laboratoire à l'extérieur de la ville. C'est ce qui lui a permis de reprendre la production deux mois après la catastrophe. En dépression, il a dû être hospitalisé, mais il a tout de même continué à faire son saké avec l'espoir profondément ancré en lui que cela permettrait de réunir ses voisins désormais éparpillés un peu partout dans l'archipel. *"Je poursuis la production de saké dans l'esprit de rendre service. De cette manière, la flamme de ma ville natale ne s'éteindra pas"*, explique-t-il. Pour la fête des morts à l'été 2011, moment important pour réconforter et accueillir les esprits des personnes décédées, il a produit 2 000 petites bouteilles de saké qu'il a écoulées auprès des réfugiés de la ville de Namie en à peine deux jours.

"Quand je vois souffler l'esprit du saké dans le Tôhoku, je pense à la vie éternelle. Je vois alors le passage de témoin du père au fils et ainsi de suite. Le jizake a toujours été associé à la continuité de la vie", confirme GOKO Jun, membre de l'Association des brasseurs de sakés. Selon cet organisme, il n'y a pratiquement aucune brasserie dans cette partie sinistrée du Japon qui a arrêté de produire du saké à la suite des événements du 11 mars. Sur les 224 brasseries en activité avant cette date, 11 ont été totalement détruites par le tsunami et 4 ont été fermées car elles se situaient dans la zone d'exclusion de 20 kilomètres autour de la centrale de Fukushima Dai-ichi. Au lendemain du séisme, l'association a lancé un appel aux dons qui a permis de réunir plus de 70 millions de yens pour venir en aide aux brasseries sinistrées.

La popularité du saké croît rapidement. D'après les chiffres du fisc, les exportations de saké ont battu des records en 2012 avec 14,1 millions de litres vendus à l'étranger, soit deux fois plus qu'en 2001. Beaucoup estiment que son potentiel est énorme en raison des différentes campagnes menées et des Jeux olympiques de Tôkyô qui auront lieu en 2020. Si cela se confirme, la reconstruction du Tôhoku pourra s'accélérer grâce en grande partie au saké local.

On peut se demander pourquoi tant de gens sont devenus des consommateurs réguliers de ces *jizake* et pas seulement dans les régions sinistrées. *"Je crois que l'ADN culturel de l'ancien Japon a été réveillé par la catastrophe. Le* jizake *est produit en totale harmonie avec la nature, dans la droite ligne de cet ADN culturel dont les Japonais ont hérité"*, estime KANZAKI Noritake, folkloriste et prêtre d'un sanctuaire shintô dans la préfecture d'Okayama, dans le sud-ouest de l'archipel. *"Les gens ont longtemps cru que le saké contenait la puissance spirituelle des dieux et qu'il était brassé par l'esprit de la grande nature. Lorsqu'une catastrophe naturelle de grande ampleur se produit, les Japonais se souviennent inconsciemment de la présence d'une espèce de puissance supérieure et se tournent vers la prière pour obtenir de l'aide. Ils se mettent alors à boire le saké local de leurs ancêtres dans une sorte de chamanisme et d'un retour au premier plan de leur ADN culturel"*, ajoute-t-il.

La température est aujourd'hui descendue en dessous de zéro, mais les brasseurs ne chôment pas et mettent tout leur cœur à l'élaboration du meilleur saké. Les *sakagura* ou brasseries du Tôhoku sont des sanctuaires que rien ne peut détruire pas même les séismes, les tsunamis ou les catastrophes nucléaires. Tout simplement parce qu'elles incarnent l'esprit des Japonais.

MAKIKO SEGAWA

EXPÉRIENCE Kashiwa Daisuke vaut de l'or

Devenu le maître brasseur d'Otokoyama, cet ancien vendeur perpétue la tradition pour l'amour de sa ville.

Le saké haut de gamme Otokoyama brassé à Kesennuma, dans la préfecture de Miyagi a été récompensé à plusieurs reprises par les plus hautes distinctions lors de concours prestigieux. Synonyme de haute qualité, Otokoyama est un nom respecté parmi les brasseurs de saké.

Le 11 mars 2011, une grande partie des installations de la brasserie a été emportée. La vague du tsunami s'est arrêtée à quelques mètres de son entrée principale. Malgré la catastrophe, l'entreprise a repris sa production deux jours plus tard. Une décision qui a fait l'admiration du public japonais. *"Au cours de ces deux dernières semaines, j'ai vu beaucoup de choses que j'aurais préféré ne pas voir. Malgré cette terrible situation, nous recevons de nouvelles machines pour produire notre saké ainsi que des messages de soutien de tout le Japon. Cela me donne la force de vivre. Je rends grâce maintenant d'être en vie"*, écrivait KASHIWA Daisuke sur son blog quinze jours après la catastrophe. Il était alors le numéro deux de la brasserie. A 70 ans, l'ancien maître brasseur avait annoncé qu'il souhaitait se retirer en raison de son âge. Mais pour soutenir la reconstruction de Kesennuma, il a décidé de poursuivre encore une année. En 2012, Otokoyama a encore raflé de nombreux prix.

Après cette nouvelle récolte de récompenses, le vieux *tôji* a choisi KASHIWA Daisuke pour lui succéder. *"Sera-t-il vraiment à la hauteur ?"*, s'est alors demandé le PDG de l'entreprise tout comme ses collègues. C'est vrai qu'il ne disposait pas d'une longue expérience. Surtout, il avait été auparavant vendeur chez un autre brasseur de Sendai. En réponse à leurs inquiétudes, KASHIWA a simplement continué à ramener des prix. Pour la première fois même dans l'histoire de la brasserie, son saké *Sotenden Junmaiginjo* a gagné le premier prix au concours *Nanbu tôji jijô seishu*, l'un des plus importants.

"Je peux dire maintenant que la décision de notre patron de reprendre la production de saké deux jours après le tsunami a été bonne. Bien sûr, au début, j'ai réagi sous le coup de l'émotion et je l'ai critiqué. Plusieurs membres du personnel avaient perdu des proches et la ville était en partie détruite", se souvient KASHIWA Daisuke. Juste après la déferlante, il a été bénévole pour retrouver les disparus. Il a cherché dans les décombres de la ville qu'il aimait tant. *"J'ai découvert les cadavres des épouses de mes camarades de classe. C'était irréel"*, raconte-t-il. *"J'étais comme dans un cauchemar. mais très vite, je me suis réinvesti dans le brassage du saké dans une sorte de demi conscience. Je me suis plongé dans la production du saké, poussé par le désir de venir en aide aux personnes souffrant d'avoir perdu des êtres chers"*, ajoute-t-il.

Dans le petit monde du brassage, la hiérarchie est un point auquel on est très attaché. Le *tôji* étant le numéro un. KASHIWA a préféré mettre de côté cet aspect afin de favoriser l'harmonie parmi les ouvriers. A la différence des *tôji* traditionnels qui hésitent à révéler leur savoir-faire, *"Je me suis fixé comme règle de tout partager. Le saké n'est pas le fruit d'un individu, mais le résultat d'une harmonie obtenue entre tous ceux qui l'élaborent"*. *"Le brassage du saké peut être assimilé à l'éducation des enfants. Si vous êtes trop strict, ce n'est pas bon. Mais l'inverse n'est pas une solution non plus. Chaque jour, le saké évolue un peu comme un enfant. Je dois donc être très attentif à cela et être en mesure de répondre rapidement à ses besoins"*, explique-t-il. *"Je suis ravi que les gens apprécient de plus en plus notre saké. Mais je serai encore plus heureux lorsqu'ils viendront découvrir notre ville. Notre saké se marie parfaitement avec les produits de la mer. Mon plus grand désir, c'est que les touristes du monde entier viennent à Kesennuma pour goûter notre saké et nos poissons"*, conclut-il. **M. S.**



Sasaki Kô pour Zoom Japon

KASHIWA Daisuke, tôji chez Otokoyama, à Kesennuma, préfecture de Miyagi.

PORTRAIT La tradition rien que la tradition

A 80 ans, Sasaki Katsuo conserve l'énergie d'un jeune homme pour produire cette boisson qu'il aime tant.

Produire du saké nécessite un processus plutôt compliqué. On lave d'abord le riz avant de le polir, de le faire cuire à la vapeur et d'entamer sa fermentation. Il y a ensuite beaucoup d'autres étapes sophistiquées. Peu importe les technologies avancées qui peuvent être aujourd'hui utilisées dans l'industrie du saké, ce sont les mains des hommes qui sont à la base de l'art du saké. Ceux qui supervisent chacune des étapes de la production s'appellent les *tôji* et leurs assistants se nomment les *kurabito*. Dans la plupart des cas, le *tôji* est un spécialiste certifié qui a obtenu un diplôme pour le brassage de saké. En plus de la supervision technique, il s'occupe de la gestion du personnel.

La plupart des brasseries s'appuient sur le *tôji* et lui offrent un excellent salaire pendant la saison du brassage. Mais avec la modernisation de leur processus de fabrication, certaines entreprises ne font plus appel au *tôji* pour toute la durée de la saison hivernale, mais confient le travail aux autres assistants. Une tendance surtout visible au sein des entreprises dirigées par de jeunes patrons.

Le vieillissement rapide de la population, notamment dans les zones rurales, joue également un rôle non négligeable dans la baisse rapide du nombre de *tôji*. Dans les années 1960, on en comptait 3 683 enregistrés auprès de l'Association nationale des brasseurs. Ils ne sont plus aujourd'hui que 739. L'âge moyen d'un *tôji* est de 66 ans. Dans ces conditions, ils ont aussi de plus en plus de mal à transmettre la tradition aux jeunes générations.

Au Japon, il existe plusieurs écoles de *tôji* qui varient selon les régions. L'une des plus importantes est celle des *nanbu-tôji* dont les racines se trouvent dans le quartier d'Ishidoriyacho à Hanamaki dans la préfecture d'Iwate. Elle a derrière elle une histoire vieille de 330 années. Beaucoup de brasseries dans la région du Tôhoku s'appuient sur le savoir-faire des *nanbu-tôji*.

A 80 ans, Sasaki Katsuo est un typique *nanbu-tôji*. Malgré son âge avancé, il continue de travailler pendant la saison hivernale chez Yoshikubo-Shuzô, une brasserie implantée à Mito, dans la préfecture d'Ibaraki. La ville était fameuse pour son château pendant l'époque d'Edo au XVII[ème] siècle. L'histoire des brasseries de saké remonte d'ailleurs à la même période puisque la première implantée dans la ville a été fondée en 1664. Sasaki a reçu de nombreuses distinctions pour son saké et son patron, Yoshikubo Hiroyuki ne tarit pas d'éloges à son égard et n'hésite pas à le comparer à un dieu. Sur le site Internet de l'entreprise, on trouve la photo de Sasaki Katsuo sous laquelle on trouve un texte qui loue sa formation de *nanbu-tôji* héritée d'une longue tradition.

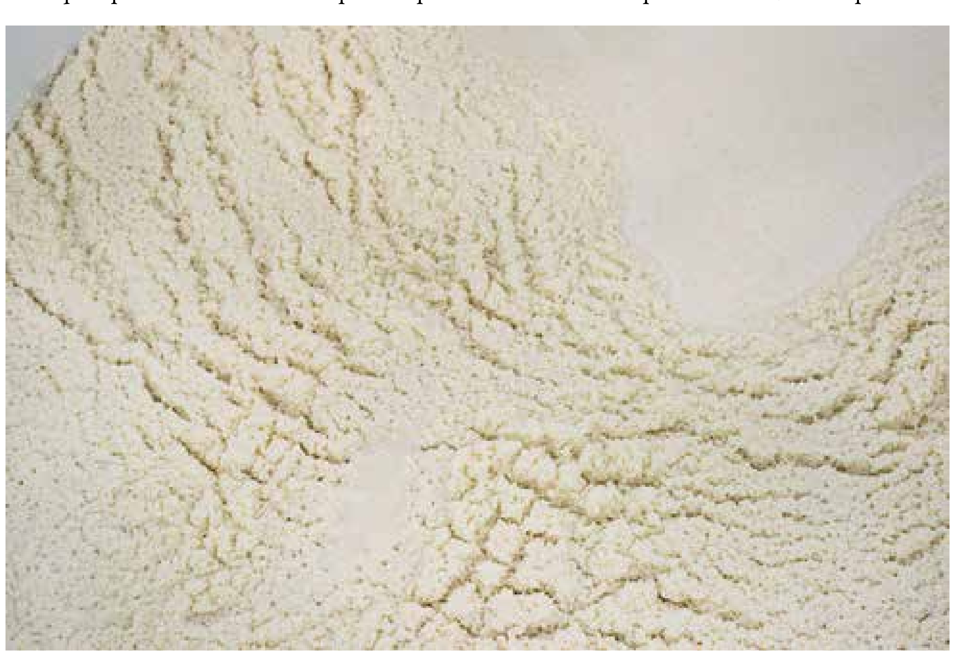
Il est lui-même originaire d'Ishidoriyacho. Quand l'hiver les températures descendent très bas, il entreprend le brassage du saké et s'engage à transmettre aux plus jeunes les techniques qu'il a apprises pour qu'ils s'imprègnent de l'esprit des *nanbu-tôji*. Il se lève encore à 3h du matin pour vérifier le processus de fermentation. Dès l'âge de 19 ans, il a commencé à travailler dans des brasseries de saké à Hokkaidô et dans les préfectures d'Aomori, de Miyagi ou encore de Yamagata. Après une période d'apprentissage au cours de laquelle il a accompli des travaux ingrats, il a fini par devenir *tôji* à l'âge de 39 ans.

"Quand j'étais jeune, je devais me lever à 2h du matin pour tout préparer avant de réveiller mon chef. Parmi les ouvriers, l'obéissance absolue était de règle. Le tôji *était alors considéré comme une espèce d'être supérieur. Je n'étais pas autorisé à lui adresser directement la parole. Sa position n'avait rien à voir avec celle qui est la nôtre aujourd'hui. C'est comme s'il vivait au-dessus des nuages"*, se souvient Sasaki Katsuo.

A cette époque, le salaire du *tôji* était très élevé. Il pouvait parfois dépasser celui du maire, pourtant le personnage le plus important de la ville. En tant qu'agriculteur, Sasaki Katsuo cultivait des pommes non moins délicieuses que son meilleur saké. Il avait baptisé son verger *Institut de recherches expérimentales du docteur Sasaki*. *"Dans mon enfance, un homme sur trois était tôji dans cette ville. Aujourd'hui on en compte qu'une cinquantaine"*, explique-t-il.

En raison des économies budgétaires pratiquées dans les entreprises, le *tôji* ne figure plus forcément dans les effectifs des brasseries. On fait appel à des *tôji* pour une durée déterminée ou on recrute de jeunes diplômés des grandes universités agricoles. *"Je ne fais pas confiance aux machines quelles qu'elles soient. Si on me demande de choisir entre un saké conçu par de jeunes issus des universités qui utilisent les dernières technologies et un saké élaboré par un* tôji *traditionnel après des années d'effort, je goûterai sans hésitation le second. Rien ne vaut le saké produit par un* nanbu-tôji *dont le savoir repose sur des siècles de tradition, de sagesse et de culture"*, affirme Sasaki Katsuo. Voilà pourquoi il n'envisage pas de voir sa brasserie recruter d'autres personnes que des *nanbu-tôji*.

M. S.


Sasaki Kô pour Zoom Japon

Riz en train de fermenter dans une cuve à fermentation chez Niizawa Jozôten.

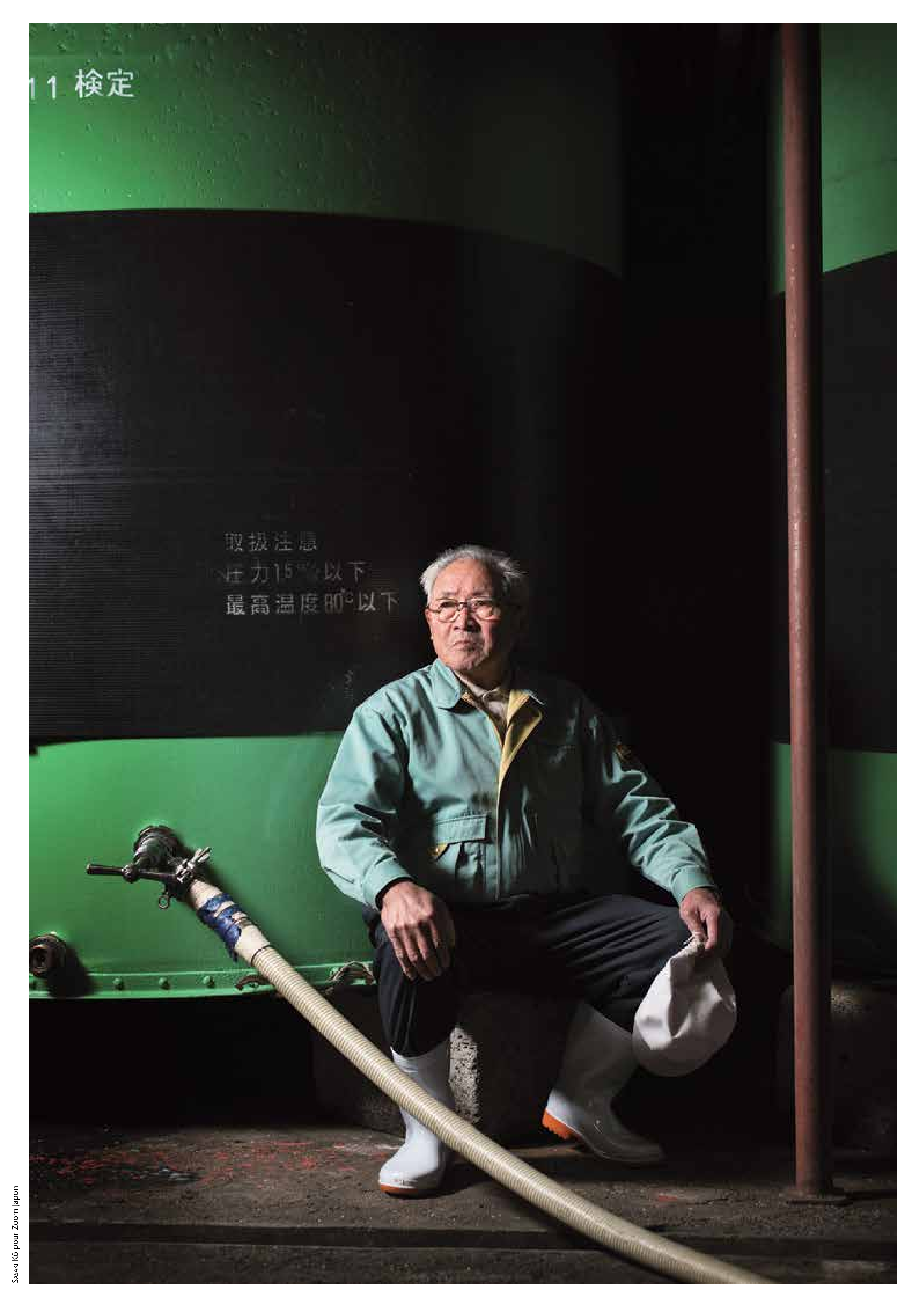
Processus de production

Le polissage : Cela consiste à ôter les impuretés. A la différence du mondage qui correspond au décorticage du grain de riz. Plus le grain est poli, plus le saké est pur et plus son aspect est transparent.

La cuisson : La fermentation se fait à partir de riz cuit. Cela permet de le stériliser et de rompre les molécules d'amidon.

La fermentation : On procède par étape afin que le taux en sucre reste faible. Après la fabrication du levain, une partie du riz concentrée en ***kôji*** (champignon de type moisissure) sert de démarrage à l'action des levures. Ce début de fermentation s'appelle ***moto***. Ensuite on fait des ajouts successifs d'eau, de *riz-kôji* et de riz cuit. On laisse macérer 15 à 18 jours.

Le pressage et le filtrage : Cette étape s'effectue juste après la fermentation pour éviter que le goût du saké soit trop affecté. Il est ensuite laissé au repos. Le vieillissement se fait en fûts pendant 6 mois ou 1 an. On ajoute de l'eau pour ramener le taux d'alcool entre 12° et 17°.



Sasaki Kô pour Zoom Japon

RÉSISTANCE **L'antidote post-Fukushima**

A Kitakata, la brasserie Yamatogawa produit un alcool 100 % contrôlé et soutient les producteurs de la région.



Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

SATÔ Yauemon représente la neuvième génération de cette brasserie fondée en 1790.

Située à l'extrême nord-ouest de Fukushima, à la frontière avec Yamagata et Niigata, la province d'Aizu est connue pour la saveur de son eau, de son riz, et de son saké. Epargnée par les vents et les pluies radioactives qui ont suivi les explosions nucléaires de mars 2011, Aizu reste cependant affiliée à son nom administratif : Fukushima. Pourtant, SATÔ Yauemon a décidé de ne pas se laisser abattre par le sort et de sortir son entreprise de ce pétrin. Il est la neuvième génération des SATÔ à transmettre le savoir-faire du brassage du *jizake* dans sa ville de Kitakata. Sa persévérance et la réputation de la maison ont pu avoir raison des discriminations. Les raisons de ce succès : le contrôle drastique du taux de césium pour chaque fût de saké.

Les senteurs enivrantes montent à la tête tandis que nous visitons la brasserie Yamatogawa où se prépare le nouveau saké de l'année. La structure date d'une vingtaine d'années mais le savoir-faire est ancestral. *"Nous existons depuis la révolution française !"* s'exclame SATÔ Yauemon. Créé en 1790, le domaine de Yamatogawa se prépare à fêter le 224ème anniversaire de sa marque de saké Yauemon. *"Avant, on avait juste le saké 1ère classe, 2e classe et platina, exactement comme dans l'avion"*, dit-il. A présent, la palette des sakés est infinie, du grand cru au saké de table, ils sont classés selon le degré de polissage du grain, le temps de fermentation, l'ajout ou non d'alcool. Malgré ces déclinaisons, le processus de base ne change pas. Entièrement fabriqué avec son propre riz, le saké Yauemon est un vrai *jizake* de terroir. SATÔ Yauemon est un homme d'affaires dynamique qui parcourt le monde pour parler du saké, source intarissable de son inspiration. *"Le saké apaise le cœur, donne du courage. Pendant la guerre, il arrivait qu'un homme tue et revienne la main crispée sur son arme, on lui donnait alors un verre de saké. Il a aussi des vertus désinfectantes, agrémente les repas, favorise les rencontres amoureuses… ou les fait rater, c'est selon"*, rit-il. Au Japon, le saké est sacré. Le *Omiki*, mot à mot saké des dieux, est fabriqué avec amour dans les sanctuaires et donné en offrande à chaque festivité shintô. *"Les quatre éléments essentiels du quotidien sont le saké, le riz, l'eau et le sel"*, répète SATÔ Yauemon. Il a deux fils qui reprendront la maison après lui. En attendant, il mène d'une main de fer son entreprise, qui a traversé maintes tempêtes.

"La septième génération a vécu le grand séisme du Kantô en 1923. Mon grand-père était un militaire, et avait gardé des barils d'eau en réserve sous la maison. Grâce à cela, nous avons pu reprendre la production de saké. S'il y a de l'eau, tout est possible". Et la réputation de l'eau de Kitakata n'est plus à faire. Outre son saké, les *râmen* (nouilles en bouillon) de Kitakata sont connus dans tout l'archipel. *"L'eau est si douce que même un café instantané a bon goût"*, murmure notre homme. Coulant des monts Ide, elle irrigue les rizières qui parsèment cette région qui compte 4600 kuras, ou greniers. *"Nous sommes encore une des rares brasseries à cultiver notre propre riz"*, affirme fièrement SATÔ Yauemono. *Un riz 100 % bio garanti sans engrais chimique.*

La brasserie Yamatogawa possède 25 hectares de rizières. Non commercialisé à l'extérieur de Fukushima, ce riz est pourtant utilisé pour la confection du saké. *"Aucun riz de Fukushima n'est vendu dans les supermarchés en dehors de la préfecture. C'est peine perdue: même s'il est aux normes, personne ne l'achètera"*, explique son frère Kazunori. Le gouvernement a établi un seuil de tolérance de 100 becquerels par kilo pour l'alimentation. Ces normes, inexistantes avant l'accident nucléaire, servent surtout à contrôler les produits en provenance de toute la préfecture de Fukushima. *"Aizu est à 100 km de la centrale de Fukushima, exactement la distance qui la sépare de Sendai dans la préfecture de Miyagi. Et pourtant le riz de Miyagi se vend"*, poursuit celui qui occupe la position de maître de brassage au sein de l'entreprise familiale. La muni-





Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Le riz utilisé pour fabriquer le saké est strictement contrôlé. Le code QR assure sa traçabilité. Il est ensuite poli avant d'être cuit.

cipalité d'Aizu a mis en place un système de mesure de la radioactivité, mais devant l'afflux des produits, les producteurs ont pris les devants en créant une cellule de mesure à l'intérieur du syndicat paysan. *"Il y a deux ans, le contrôle se faisait sur des échantillonnages de parcelles, mais c'était trop aléatoire. A cette époque, personne ne pouvait affirmer à 100 % que certains produits ne dépassaient pas le seuil de 100 bq/kg."*

A présent, Yamatogawa contrôle sa production sur toutes les étapes du processus, sac par sac, fût par fût. *"On mesure d'abord le riz complet puis le riz blanc, ensuite l'eau, puis le saké"*, assure Kazunori Les résultats des tests sont compris entre 0 et 25 bq/ kg, les équipements ne mesurant pas de valeur en deçà de 25 bequerels. Il est aussi possible pour les consommateurs de vérifier à l'aide d'un code barre placé sur l'étiquette les résultats du contrôle. *"Nous vendons dans tout le Japon dont 40% chez les particuliers, et aussi à l'étranger."* Même si le riz de la région ne se vend plus, le saké n'enregistre pas de baisses drastiques dans ses ventes. *"C'est étrange, pourtant c'est le même riz! Mais je pense que cela s'explique par le fait que l'alcool de riz est supposé moins "dangereux", et aussi parce que les enfants n'en consomment pas"*, ajoute-t-il. Il faudra encore longtemps avant que le blocus mental sur les produits de Fukushima ne disparaisse. Mais la catastrophe a eu aussi des répercussions positives, en forçant à innover dans de nouveaux domaines écologiques. Yamatogawa a crée la Compagnie d'électricité d'Aizu avec laquelle elle s'associe pour promouvoir l'énergie solaire dans la région. Elle encourage les autres producteurs de la préfecture grâce à une gamme inédite de sakés à base de fruits de la région, soumis aux mêmes normes de contrôle.

Sous les grandes voûtes boisées de l'ancienne brasserie, les invités défilent pour la célébration du dieu Ebisukô. La magnifique structure datant de l'époque Edo a été transformée en cave de dégustation et en musée pour accueillir la collection privée d'art des SATÔ. Le long d'une grande allée, les meilleurs sakés sont disposés dans un cellier. Parmi eux, le *Daiginjô*, la crème du raffinement avec un grain poli à 50-65%, a gagné cette année la troisième médaille d'or consécutive du concours du saké nouveau, organisé par l'Institut national de recherche du brassage. Mais la star du saké est sans aucun doute le *Tadatona*, un saké qui a été fermenté et gardé en cave pendant 30 ans. Au top de la gamme du catalogue Yauemon, son prix est de 30 000 yens [210 euros], soit presque trois fois plus que le *Daiginjô*. Dans la salle de réception, SATÔ Yauemon accueille ses convives, producteurs, paysans, banquiers, sponsors qui bavardent joyeusement devant l'œil d'Ebisukô. *"Ebisukô est un dieu qui revient une fois par an pour favoriser le commerce. Pour l'accueillir, nous disposons sur l'autel une tête de dorade, un radis noir en signe de longévité, et bien sûr du saké"*, explique t-il. Sur les tables, on a disposé toute la gamme du nouveau saké, avec des liqueurs originales à base de pêche, ou de yaourt. *"Aizu a eu de la chance de ne pas avoir été contaminée, mais ce n'est pas le cas de tout le monde. Par exemple, les producteurs de pêches du centre de Fukushima ont été touchés de plein fouet mais des tests ont montré qu'une fois distillée, la pêche perdait sa teneur en césium. J'ai donc décidé de commercialiser avec eux un saké de pêche"*. Création directement née des conséquences de l'accident nucléaire, la *"larme de pêche"*, un saké *junmai* sans ajout d'alcool, en a le goût sucré-amer. De même, le *Yoguruto*, est un *junmai* mélangé à du yaourt frais que SATÔ Yauemon a confectionné pour venir en aide aux producteurs de lait. Une liqueur qui a un succès fou auprès de la clientèle féminine. *"Après cette catastrophe, j'ai cru que tout était fini,* avoue-t-il, *mais les obstacles font partie de la vie. Rien n'est insurmontable tant qu'on garde confiance, car c'est cette confiance qui se transmet au consommateur."*



Lors de la fête d'Ebisukô, le saké coule à flots.

Jérémie Souteyrat pour Zoom Japon

Après le départ des invités, SATÔ Yauemon et toute son équipe se retrouvent dans l'intimité de la pièce à tatamis pour le traditionnel *uchiage*, qui fête chaque achèvement du travail au Japon. Un guitariste aux lunettes noires joue des airs espagnols qui montent dans les volutes de fumée des cigarettes. L'ambiance est tantôt à la gaieté, tantôt à la rêverie. Tous les convives sont rentrés avec deux bonnes bouteilles de saké nouveau qui viendront inaugurer également le nouvel an japonais. Un employé brasseur sort brusquement une bouteille de *Daiginjô* de derrière les fagots. *"C'est le seul saké non commercialisé, et à consommer uniquement sur place"*, plaisante-t-il. Il a une saveur inoubliable, de ces instants que les Japonais appellent le goût de l'éphémère.

ALISSA DESCOTES-TOYOSAKI

DÉVELOPPEMENT **Un destin indissociable**

La région n'est pas seulement fameuse pour son saké. C'est aussi une zone de pêche remarquable durement éprouvée.

Les zones touchées par le tsunami sont également connues pour la richesse de leur pêche. *"Notre saké s'accommode très bien avec notre poisson ! Ils sont indissociables !"* répète-t-on ici et là chez les brasseurs de saké. Selon eux, le poisson local, les pêcheurs qui l'attrapent et le saké du terroir forment une Sainte Trinité qu'il est impossible de séparer. Dans les restaurants de la région, les chefs n'oublient jamais de servir le poisson avec l'alcool régional. Il est en totale harmonie avec le goût du poisson frais. L'alchimie parfaite.

Pour les pêcheurs, le saké est également un partenaire incontournable. Le tsunami a emporté la plupart de leurs bateaux. Lorsqu'ils mettent un nouveau bateau à la mer, ils organisent la cérémonie *Nyûsui-shiki* au cours de laquelle ils apportent du saké à bord de leur nouvelle embarcation. Ils le partagent alors ensemble pour renforcer les liens qui les unissent. *"C'est une tradition au sein de notre communauté locale. Chaque fois qu'il y a quelque chose à célébrer, nous échangeons du saké puis nous en aspergeons le bateau"*, rappelle SATÔ Takehiko, 57 ans, originaire de Rikuzentakata, dans la préfecture d'Iwate. En septembre dernier, il a acquis un nouveau bateau de pêche qu'il a baptisé *Dai-hachi Yamatomaru*. Ses amis pêcheurs lui ont offert pour l'occasion du *Suisen*, un saké local, dont l'étiquette porte le nom de son bateau. En dehors des cérémonies et des fêtes, le saké est un compagnon pour les pêcheurs qui en ont toujours à bord. Après leur journée de labeur, ils boivent, tout en dégustant quelques unes de leurs prises. *"Le saké et le poisson ne font qu'un ici"*, lancent-ils. Parallèlement à la popularité croissante du saké en provenance du Tôhoku, sa relation particulière avec les pêcheurs du cru laisse supposer des lendemains qui chantent pour l'industrie locale.

Le gouvernement a décidé de fournir aux pêcheurs de la région du nouveau matériel de réfrigération plus moderne et plus imposant pour remplacer les congélateurs détruits par la vague géante. Avec l'ancien matériel, la distribution du poisson était beaucoup plus limitée. Les nouveaux appareils doivent l'améliorer considérablement afin de permettre au poisson de la région d'être acheminé partout dans l'archipel et même au-delà des frontières nationales.

Que ce soit à l'intérieur ou à l'extérieur du pays, le saké du Tôhoku gagne de plus en plus les faveurs du public. Les pêcheurs veulent profiter de cet engouement pour renforcer leur lien avec ce partenaire local afin de conquérir le monde. Peu à peu, l'idée fait son chemin.

M. S.



Chantier naval Nakano à Rikuzentakata. Les ouvriers observent le bateau de M. SATÔ.



M. SATÔ, pêcheur et cultivateur de wakame, sur son nouveau bateau.

SASAKI Kô pour Zoom Japon



komikku
コミック出版
K
ÉDITIONS
Ken est un cuisinier de notre temps. Mais un jour, il se réveille dans le Japon du XVIe siècle en pleine époque Sengoku, "l'ère des pays en guerre". Ayant entendu parler de ce cuisinier de talent vivant à Kyôto, Nobunaga, gouverneur féodal, décide d'en faire de force son cuisinier personnel…
Une incroyable histoire mêlant guerres et gastronomie !
recommandé par
Historia
recommandé par
ZOOM
JAPON
Le Chef de Nobunaga
Le Chef de Nobunaga
1
Le Chef de Nobunaga
2
DISPONIBLE EN LIBRAIRIE
© 2011 Mitsuru Nishimura / Takuro Kajikawa / Houbunsha





1

1. Junmai Daiginjo
2. Yamada Nishiki
3. 45%
4. Hyogo
5. Takara Shuzo

Shirakabegura

2

1. Junmai
2. Non spécifiée
3. 60%
4. Kyoto
5. Gekkeikan

Nouvelle Gekkeikan Junmaishu



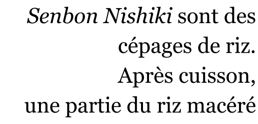
3

1. Junmai (non filtré)
2. Senbon Nishiki
3. 65%
4. Hiroshima
5. Umeda Shuzoujou

Honshu ichi

Notes

Junmai : saké fait de riz, de *Koji*(1) et d'eau sans ajout d'alcool. L'eau a un rôle important plus particulièrement celle de *Miyamizu* de la région de Nishinomiya. En fonction du polissage du riz, le saké est classé : *Ginjo*, poli à moins de 60% ou *Daiginjo* (- de 50%). *Yamada Nishiki* et *Senbon Nishiki* sont des cépages de riz. Après cuisson, une partie du riz macéré à un champignon (aspergillus orizae) se transforme en *Koji*, riche en enzymes. Lors de la fermentation, la méthode *Kimoto*, utilisant des lactobacilles naturels, nécessite un soin particulier de la part du maître de chai chargé de la fabrication.



(1) Koji : graines de riz fermenté par le *Koji-kin*, un champignon spécifique

1. Catégorie
2. Variété de riz
3. Taux de polissage
4. Région
5. Producteur

SAKE





4

1. Kimoto Junmai Ginjo
2. Yamada Nishiki
3. 55%
4. Tochigi
5. Sohomare Shuzo

Sohomare





5

1. Junmai
2. Yamada Nishiki
3. 80%
4. Yamaguchi
5. Nagayama Honke Shuzojo

Taka Nojun Karakuchi 80

6

1. Pétillant
2. Non spécifiée
3. Non spécifié
4. Hyogo
5. Takara Shuzo

Taux d'alcool : 5%

Shirakabegura MIO

1 Shirakabegura
Junmai Daiginjo

Dix ans de suite, il a obtenu le grand prix d'un concours de saké primeur au Japon. C'est un *Daiginjo* grandiose élaboré à partir de riz *Yamada Nishiki*, riz de grande qualité poli à 45%. Son autre secret, avoir été fait à base de *Miyamizu*, une eau fameuse provenant de la région de Nada et adaptée pour une fermentation idéale. Avec sa robe pâle brillante il révèle une note élégante de fruits jaunes et blancs typique du *Daiginjo*. En bouche, il est souple et goûteux. Servi à 10°C environ, il dévoilera toutes ses qualités.

2 Nouvelle Gekkeikan Junmaishu

Avec tout le savoir-faire d'une des plus grandes et anciennes maisons de saké, sa qualité est non seulement garantie mais se distingue aussi pour sa levure originale et sa bouteille d'un bleu transparent. De par sa robe claire et limpide, voilà un saké fruité d'un excellent parfum avec une note minérale très fraîche qui révèle une certaine douceur et rondeur pour finir en légèreté.
A déguster frais entre 5° et 10°C ou *hiya* (tempéré).

3 Honshu ichi
Junmai

Ce saké de Hiroshima profite à la fois des qualités du riz local *Senbon Nishiki*, poli jusqu'à 65%, et d'une eau naturelle puisée à 60 mètres de profondeur sous des roches situées derrière le domaine. C'est un saké *Junmai* riche avec un parfum semblable au *Ginjo*. Au nez et en bouche, ses arômes de fruits frais et juteux s'envolent généreusement avec une note discrète de fines herbes, notamment le fenouil. Sa texture ronde et onctueuse offre une douceur agréable qui se marie fort bien aux huîtres de Hiroshima.

4 Sohomare
Kimoto Junmai Ginjo

Raffiné, il a été obtenu à partir de la méthode ancestrale *Kimoto* pour obtenir une fermentation lactique de moût de saké. Il offre une belle harmonie entre puissance et délicatesse. Sa robe est sereine et son nez est très fin alliant fruité autour de kiwi et de melon, et végétal comme la feuille de bambou. Puis on peut sentir en bouche, une certaine énergie ; charnu et gouleyant par l'alcool, l'acidité et l'amertume agréable avec suavité.

5 Taka Nojun Karakuchi 80
Junmai

Un saké plein de charme grâce à la saveur naturelle du riz *Yamada Nishiki* que le maître de chai a osé polir à 80%. Avec un nez d'une grande pureté, après une attaque franche en bouche, il offre vivacité et puissance dévoilant le riche bouquet du *Koji* (1). Très sec, structuré avec un salin minéralisé qui traduit bien le *Umami* du saké, voilà un saké à « mâcher » pouvant accompagner une grande variété de plats.

6 Shirakabegura MIO
Saké pétillant

C'est un saké pétillant de fines bulles et faiblement alcoolisé à 5%. Au nez, il libère des arômes de fleurs, de muscat et de pâte de riz sucré. En bouche, on y retrouve cette belle harmonie entre moelleux et acidité. Apprécié par la gente féminine, on peut le servir à l'apéritif bien évidemment mais aussi accompagnant un dessert léger comme une salade de fruits, un cheesecake ou un *wagashi* (gâteau japonais) au lieu du thé vert.

A acheter, à boire

Pages réalisées par l'équipe commerciale de ZOOM Japon

Où trouver du saké ?



KIOKO

La cave des Japonais de Paris

Magasin sur deux étages, depuis plus de 40 ans KIOKO répond au besoin de sa clientèle et est devenu un lieu incontournable pour les Japonais de Paris. Aujourd'hui ses légumes japonais BIO sont très demandés. Au RDC, découvrez un grand choix de sakés, aussi bien ceux de consommation courante que ceux de très grande qualité, *Taka*, *Honshu ichi*, ou encore *Gekkeikan*. Des dégustations de saké gratuites des fabricants venus de l'archipel sont souvent organisées. Ne les manquez pas !

Adresse 46 rue des Petits Champs 75002 Paris
Métro Pyramides **Tél** 01 42 61 33 65
Mardi-samedi 10h-20h / Dimanche 11h-19h
Fermé le lundi
www.kioko.fr ou cherchez KIOKO sur facebook

ISSE WORKSHOP

Une sélection d'expert

Boutique de saveurs japonaises authentiques d'une qualité irréprochable. Tenue par Kuroda Toshiro, sakéologue et auteur de *L'art du saké* (Editions de la Martinière) et fréquentée par les chefs de restaurants étoilés, la maison est achalandée de sakés précieux de renom tel que le *Daishichi* ou le *Sohomare*. ISSE WORKSHOP accueille tous les passionnés du saké et organise régulièrement des ateliers d'initiation via son association, Les Becs fins du Saké.



Adresse 11 rue Saint Augustin 75002 Paris
Métro Quatre Septembre
Tél 01 42 96 26 74
Lundi-samedi 11h-19h30. Fermé le dimanche
www.workshop-isse-paris.blogspot.fr



SATSUKI

Une boutique qui va vous sauver !

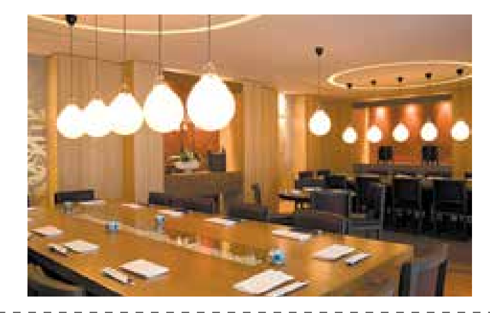
En dehors de son magasin à Lyon, Satsuki c'est aussi une boutique en ligne qui vend non seulement des produits alimentaires mais aussi des ustensiles culinaires ou encore des boites à bento. Le rayon propose, à des prix abordables, une gamme importante de plus de 80 variétés de sakés. Pour vous en régaler, offrez-vous également les accessoires ! :
coupelle (à partir de 2€), baril à saké (32€), etc.
Livraison rapide dans plus de 12 pays.

Adresse 37 Avenue Lacassagne 69003 Lyon
Tél 09 80 82 97 52
Mardi-samedi 11h-19h. Fermé le lundi et le dimanche
Boutique en ligne www.satsuki.fr
Livraison gratuite en France à partir de 70€ d'achat

Restaurant HANAWA Savourez une élégance suprême

Dans un cadre spacieux rappelant un hôtel de luxe, Hanawa connu pour sa gastronomie raffinée et haut de gamme, offre plusieurs menus de 64€ à 105€. Une quinzaine de variétés de sakés de tout le Japon tel que le *Ichinokura* de Miyagi, *Oyama-Ginsuika* de Yamagata, *Sohomare* de Tochigi sont proposés. Le maître d'hôtel vous conseillera à déguster trois sakés à un prix avantageux. Pendant le mois d'avril, uniquement le soir en Happy-time : le menu "Bento-Weibo" (58€), et encore "Privilège-Weibo" (105€) avec 2 verres de saké 7cl offerts.

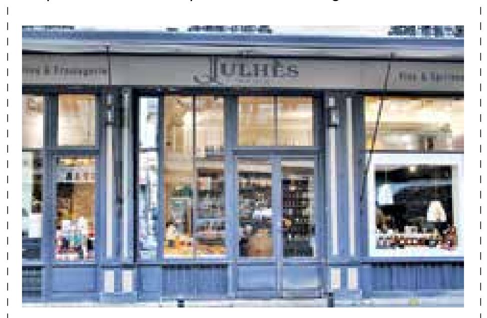
Adresse 26 rue Bayard 75008 Paris **Metro** Franklin D. Roosevelt **Tél** 01 56 62 70 70
Lundi-samedi 12h-14h30 / 19h30-22h45. Fermé le dimanche www.hanawa.fr



JULHÈS

Aventuriers du goût

La maison Julhès est fascinée par les arômes, les saveurs et les odeurs. Chacune de ses spécialités est une aventure culinaire qui permet de mieux saisir les traditions, les cultures et les savoir-faire. Après le whisky japonais et le shochu, Julhès initie ses clients à une autre conception du goût et propose une gamme de sakés avec des associations inattendues comme avec un dessert à base de crème, sur un carpaccio de St Jacques ou un fromage de brebis...



Adresses 28 rue du Faubourg Poissonnière,
54/56 rue du Faubourg Saint Denis,
59 rue du Fbg Saint Martin 75010 Paris
Métro Château d'Eau **Tél** 01 44 83 96 30
Pour les horaires : www.julhesparis.fr



ITO IZAKAYA

Un voyage de saveur unique

Un petit bistro nippon mais non traditionnel et sans code, c'est un univers qui n'existe nulle part ailleurs créé par une équipe très sympa. Pour accompagner les saveurs de ses tapas sophistiquées, par exemple son excellent risotto crémeux au *Kombu Dashi* et aux légumes de saison, essayez la formule "dégustation 3 sakés" (25€) généreusement servie. Après 22h, l'ambiance devient plus fun. Dernière commande d'assiettes à 1h !

Adresse 2 Rue Pierre Fontaine 75009 Paris
Métro Blanche, Pigalle, St-Georges
Tél 09 52 91 23 00 (à partir de 18h)
Lundi-samedi 20h-02h. Fermé le dimanche
Email : reservation@itoeats.fr - www.itoeats.fr

SAKE BAR

Saké sur la rive gauche

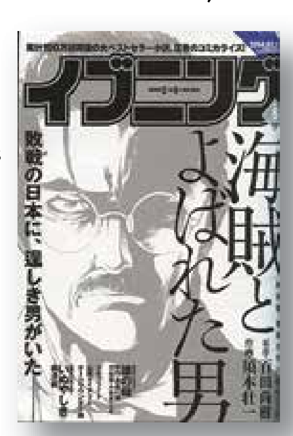
Endroit unique, petite bulle de Japon au cœur du Quartier Latin. Votre palais va vibrer de nouveaux arômes et saveurs…au total une trentaine de saké sont disponibles à la dégustation dans les meilleures conditions. Pour accompagner et sublimer cette sélection, le chef Inoue Makoto exécute avec brio une cuisine japonaise de saison déclinée en 3 ou 6 plats le soir (36€ & 50€), en formule "Teishoku" le midi (19€).



Adresse 3 rue Valette 75005 Paris
Métro Maubert Mutualité **Tél** 01 43 26 05 32
Mardi-dimanche 12h-14h / 19h-22h30
Fermé le lundi et le dimanche midi
www.sakebar.fr

VO Un nouveau succès pour Hyakuta Naoki ?

Depuis le succès phénoménal de *Zéro pour l'éternité (Zero eien),* HYAKUTA Naoki est devenu l'un des écrivains les plus courus du Japon. Son roman a non seulement été adapté avec succès en manga (en France chez Delcourt), mais il a aussi connu une adaptation au cinéma qui a suscité l'enthousiasme du public japonais. Sorti en décembre, il a occupé la tête du box-office pendant huit semaines. Certains lui reprochent son nationalisme larvé. Nommé au conseil d'administration de la NHK, la chaîne publique de télévision, ses déclarations selon lesquelles le sac de Nankin n'était qu'une vue de l'esprit les ont sans doute confortés dans leur opinion. HYAKUTA Naoki revient sur le devant de la scène manga avec l'adaptation d'un autre de ses romans paru en 2012 et vendu à 1,9 million d'exemplaires). *Kaizoku to yobareta otoko* [Un homme nommé pirate] paraît depuis le 11 mars dans le bimensuel *Evening.* Il s'agit de l'histoire d'un entrepreneur japonais qui bâtit un empire inspirée par le destin d'IDEMITSU Sazô, le créateur du groupe pétrolier Idemistu kôsan.



Kaizoku to yobareta otoko de HYAKUTA Naoki (scénario) et SUMOTO Sôichi (dessin), éd. Kôdansha

LITTÉRATURE Jubilatoire

Voilà peut-être le roman que le Premier ministre ABE Shinzô déteste. Lui, qui voudrait voir toutes les femmes travailler et avoir un plan de carrière, n'a pas dû apprécier l'histoire de Fuyuko, cette femme qui refuse ce destin. Introvertie, elle vit seule et n'a pas connu l'amour. Une fois de plus KAWAKAMI Mieko livre un magnifique roman dans lequel elle explore la psychologie des femmes avec une force poétique et une rare profondeur. Un bel et nouvel exemple de la richesse littéraire japonaise.



De toutes les nuits, les amants, de Kawakami Mieko, trad. par Patrick Honnoré, Actes Sud, 21,80€

CINÉ-CLUB Trois ans après le 11 mars…

***Rendez-vous avec le Japon* est fier de vous présenter, le 15 avril à 20h, Au-delà du nuage de Keiko Courdy. Ce documentaire est le fruit d'une enquête de 18 mois sur le terrain à la rencontre des habitants, mais aussi de responsables politiques, d'architectes, de penseurs qui évoquent le Japon d'après. Une projection exceptionnelle suivie d'une discussion avec la réalisatrice. L'occasion de découvrir comment les Japonais appréhendent les conséquences des événements tragiques du 11 mars.**

La Pagode 57 bis rue de Babylone 75007 Paris
www.rendezvousaveclejapon.fr

HUMEUR par KOGA Ritsuko

Vivre au royaume du vin

Je rêvais de déjeuner à la française en buvant du vin. Cet acte banal en France n'est pas courant dans mon pays, même pas de bière, strictement aucun alcool avant la fin du travail quotidien. Lors de mon premier séjour en France, à 18 ans, je buvais du coca (la loi japonaise n'autorise la consommation d'alcool qu'à partir de 20 ans) à côté d'expatriés japonais stagiaires de langue qui, dès le midi se régalaient de Bordeaux en se lâchant. D'ailleurs je trouvais toujours absurde que mon coca coûte plus cher que leur rouge !
Sinon j'aime bien en général la façon de servir et de boire de l'alcool en France. Si je n'ai pas envie de picoler, je peux le dire ouvertement et personne ne me force en rien, je peux boire à mon rythme. La plupart des gens connaissent leur limite plus que mes compatriotes, et je vois rarement ici, le soir, des gens en costume avec une cravate attachée autour de leur tête. J'apprécie également le fait que ce sont les hommes qui servent à boire aux autres et pas les femmes. Grâce à cela ou à cause de cela, à table j'ai perdu l'habitude de me soucier de remplir le verre vide de mes voisins. Je ne pourrai jamais devenir une charmante geisha, tant pis !



Aujourd'hui, je consomme de l'alcool mais ne le supporte pas toujours bien, surtout le vin blanc et le champagne me font mal à la tête. Quel dommage ! Ce n'est que très récemment que j'ai appris à apprécier le vin rouge, mais du bon. Pourtant, ce n'est pas évident et facile de repérer un vin qui me convienne et les AOC ne me disent absolument rien. La seule règle que j'ai apprise de mon mari : «*Si tu ne sais pas quoi prendre, prends du Côte du Rhône, c'est une valeur sûre*» transmise par son père. Ce dont je rêve maintenant, c'est de me rincer la gorge avec du pinard, debout pendant des heures au comptoir avec des messieurs dignes aux joues rouges !



JOSÉPHINE
12 MARS
29 JUIN
2014
MUSÉE DU
LUXEMBOURG
téva
la Croix
POINT DE VUE
CÔTÉPARIS
avantages
Art&Décoration
À NOUS PARIS

CINÉMA Kurosawa plus vrai que nature

Un an après le succès de *Shokuzai*, le cinéaste revient avec *Real*, un thriller prenant et étonnant. Il s'explique.

Comment passe-t-on de *Tokyo Sonata,* à *Shokuzai* puis à *Real* en termes de production ?
KUROSAWA Kiyoshi : Pour ces trois projets, ni les sociétés de production ni les producteurs n'étaient les mêmes. J'ai donc travaillé avec des équipes différentes à chaque fois. Il se trouve qu'après *Tokyo Sonata,* pendant quatre ans, j'ai écrit et proposé des projets, mais aucun n'a abouti. Ça ne veut pas dire que je ne faisais rien, mais, en tout cas, ce fut une période au cours de laquelle je n'ai pas pu tourner. Une des raisons pour lesquelles je n'ai pas pu tourner après *Tokyo Sonata*, c'est que justement avec ce film j'avais eu l'impression peut-être d'avoir fait le tour de films qui se déroulaient dans le Japon, le Tôkyô contemporain, parce que la plupart des films se situaient à cet endroit-là et à notre époque. Du coup, j'avais envie de tourner autre chose. J'ai écrit des histoires dont l'action se déroulait plutôt dans le passé. D'autres où le film n'aurait pas été tourné au Japon, mais en Chine. Or il se trouve que c'était des projets plus coûteux que ce que j'avais l'habitude de faire. C'est pourquoi, ils n'ont pas abouti. Je me suis alors dit que si j'arrêtais de faire des films maintenant, je n'en ferais peut-être jamais plus et je m'éloignerais à jamais du cinéma.
C'est à ce moment-là qu'on m'a proposé le projet de *Shokuzai*. A l'origine conçu pour la télévision, je l'ai abordé de façon beaucoup plus décontractée que si cela avait été pour le cinéma. Je n'étais pas habitué à adapter des romans originaux. A priori, ce n'était pas forcément ma spécialité, mais, comme c'était pous la télévision, je l'ai pris avec beaucoup plus de légèreté que d'habitude. Je me suis lancé et je me suis rendu compte que cela avait un tout autre intérêt que si j'avais présenté un projet original. Cela a été une expérience très constructive.

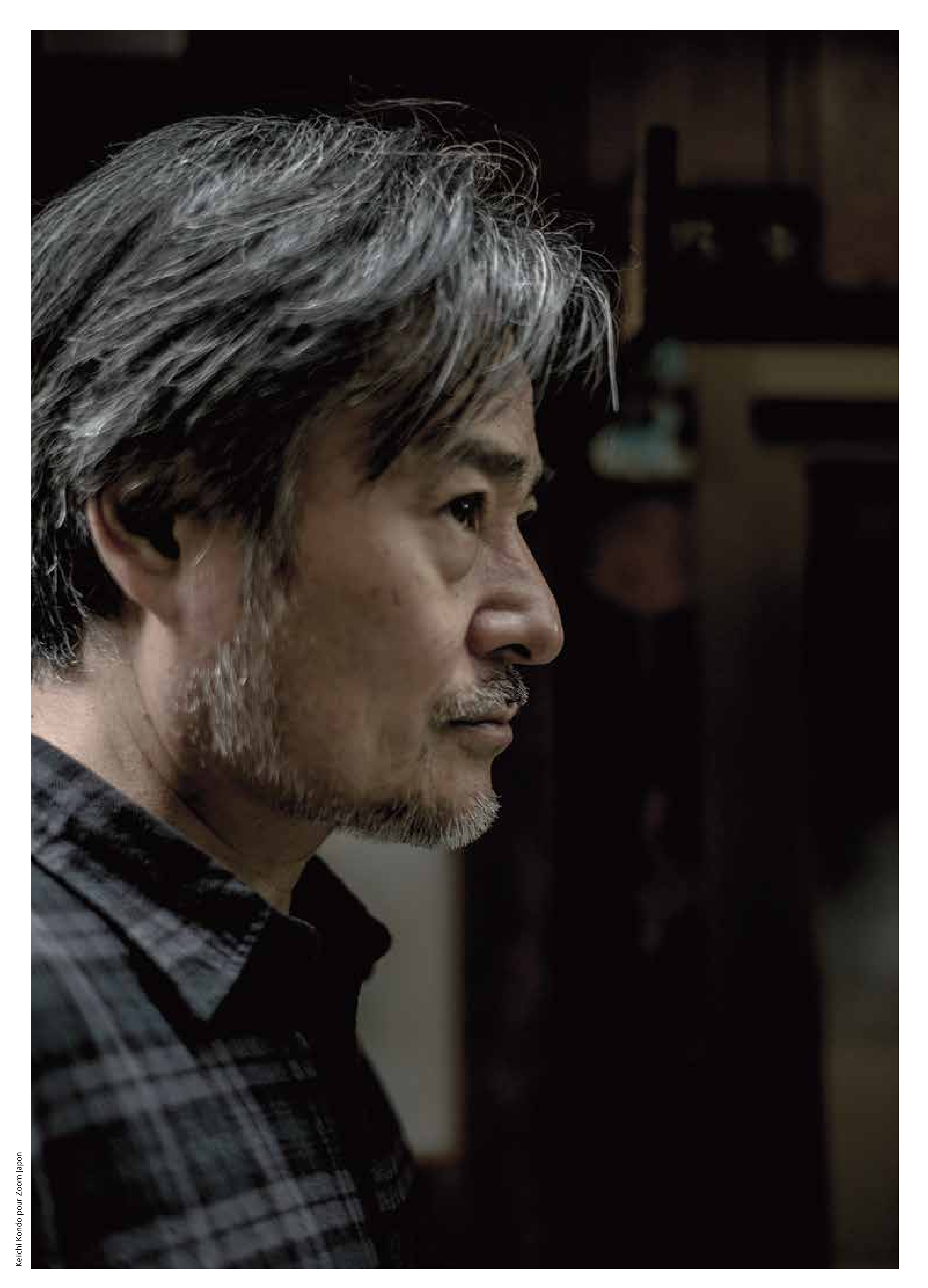


Après *Shokuzai*, j'ai pris conscience que l'adaptation à l'écran de romans originaux ne me posait pas tant de problèmes que ça, que je pouvais tourner des films sans ressentir de gêne par rapport à ce processus. C'est alors qu'on m'a proposé un autre projet d'adaptation, *Real.* C'était un roman que j'ai lu. Au départ, je l'ai trouvé un peu confus. En termes de narration, il y avait des choses un peu compliquées, mais en même temps, l'idée me plaisait parce que ce n'était pas un projet qui allait se tourner dans le Tôkyô contemporain. Il y a justement cette frontière un peu floue entre la réalité et ce qui ne l'est pas. C'est ce qui m'a donné envie d'accepter le projet.

En parlant de frontière, pourriez-vous nous parler de votre intérêt pour les lignes que l'on retrouve dans beaucoup de vos films ?
K. K. : Contrairement à la France en particulier, il se trouve qu'au Japon les villes sont faites de lignes. Justement il existe beaucoup de choses qui ressemblent à des cadres qui sont délimités par une verticalité et une horizontalité. Ce n'est pas forcément très agréable à vivre, mais c'est très cinématographique puisque ça ressemble beaucoup à l'écran. Donc, en termes de mise en scène, ça élargit très facilement l'imaginaire que l'on peut avoir. Ça donne des idées parce que, en fonction de l'endroit où l'on se place, on peut déjà avoir l'impression que le cadre est défini. C'est vrai que je me suis beaucoup servi de cela jusque-là. Il se trouve que pour *Real*, dans le roman original, il y avait toute cette partie qui se déroule sur une île du Pacifique. J'avais déjà parcouru ce genre d'endroits en tant que visiteur, mais je n'en avais jamais filmé. Donc je ne savais pas du tout comment aborder la chose. Quelle mise en scène fallait-il adopter ? Je n'ai pas encore trouvé la formule. Je ne suis pas persuadé d'avoir bien réussi à le faire, mais c'est un nouveau champ d'exploration pour moi. Jusqu'à présent, je m'étais beaucoup cantonné à la métropole. Avec *Real*, ça m'a donné envie d'explorer d'autres types de paysages.
Pour compléter, je voudrais aborder le format de l'image. Jusqu'à présent, j'ai beaucoup tourné en VistaVision. C'est un format que je trouve bien adapté, car il laisse pas mal de place au hors-champ. Un des intérêts du cinéma à mon sens, c'est justement de susciter la curiosité du spectateur par rapport à ce qui n'est pas dans le cadre. Je trouve que pour filmer la ville, c'est le format idéal. Quand on filme des intérieurs qui sont assez carrés ou assez linéaires, c'est vraiment le format idéal. En revanche, quand on est parti sur cette île et qu'il a fallu filmer cette nature, je ▶

À VOIR

REAL, de KUROSAWA Kiyoshi avec SATÔ Takeru et AYASE Haruka. En salles le 26 mars 2014.



Keiichi Kondo pour Zoom Japon

me suis rendu compte que ce n'était pas le bon format. C'est vrai que le format VistaVision dans une salle n'exploite pas la totalité de l'écran. Ce n'est pas le cas du cinémascope par exemple. Quand on est face à l'écran, on a l'impression qu'il n'y a aucun espace perdu. Et pour ces paysages, ces grands espaces, je me dis que c'est peut-être le format le plus adapté. Je ne sais pas ce que seront mes prochains films, mais en tout cas, je me dis que c'est peut-être pour moi le moment d'explorer aussi ce nouveau format auquel je n'ai pas l'habitude d'être confronté.

Puisque vous évoquez l'expérimentation, dans Real, vous avez travaillé sur les images de synthèse. Y avez-vous pris plaisir ?

K. K. : Je suis très satisfait de ce point de vue-là. Ce n'est pas une totale nouveauté pour moi puisque j'y ai déjà eu recours. Je travaille toujours avec la même équipe et j'ai toujours eu envie de faire un film qui mette son talent au premier plan et qui exploite toutes ces technologies. *Real* m'a permis de le faire. Cela a permis de prouver que le cinéma japonais était tout à fait capable de produire ce genre d'effets.

Est-ce que le fait d'avoir été produit par la Tôhô a eu un impact sur ce plan dans la mesure où ce studio est renommé pour ses films d'effets spéciaux comme *Godzilla* par exemple ?

K. K. : Effectivement, il y a une contribution de la Tôhô qui a été partagée avec la chaîne de télévision TBS. Le fait que nous ayons eu un budget assez conséquent a aussi permis la réalisation de ce film avec tous ces effets spéciaux. Concernant la Tôhô, ils m'ont laissé très libre de faire le film comme je l'entendais. J'ai été très surpris d'ailleurs, car ils ont beaucoup respecté ma sensibilité en tant qu'auteur. Ça m'a agréablement surpris. La seule condition émise par la Tôhô concernait les acteurs. Il fallait que le film se tourne avec deux comédiens très populaires.



Version Originale / Condor

Actrice fétiche de Kurosawa Kiyoshi, Koizumi Kyoko interprète la mère de Kôichi, distante et froide.

Côté casting, vous avez une nouvelle fois fait appel à Koizumi Kyoko. Même si son rôle est court, elle interprète encore une mère de famille distante et froide. Est-ce qu'elle résume votre vision des rapports familiaux ?

K. K. : Je ne sais pas si on peut dire que toutes les familles sont aussi froides et sans doute, le trait a été un petit peu forcé dans le film. Pour parler de ma propre expérience, je viens d'une famille où le lien de filiation n'était pas aussi fort ou ne s'exprimait pas de façon aussi extravertie que dans d'autres familles japonaises. C'était un peu plus lâche. Mes parents m'ont toujours dit que je pouvais faire ce que je voulais tant que j'en assumais la responsabilité. J'étais libre de faire les choix que je voulais. Donc pour moi, cette distance et cette espèce de détachement est assez naturel. La distance qui existe entre la mère et son fils est quelque chose que j'ai moi-même connu dans ma propre existence.

Est-ce que vous êtes fan de voitures françaises ? Dans vos derniers films, on en voit beaucoup.

K. K. : Comme vous l'avez observé, dans *Tokyo Sonata,* il s'agissait d'une Peugeot, dans *Shokuzai* aussi et dans *Real*, il y a une Citroën. J'aime beaucoup les voitures en général, et les voitures françaises. Mais à vrai dire, il y a une raison beaucoup plus pragmatique qui me pousse à choisir des véhicules français dans mes films. Il est en effet très compliqué de faire apparaître des voitures japonaises dans les films pour des raisons d'autorisation. Il faut que le film soit très politiquement correct et qu'il mette la voiture vraiment à son avantage. Il arrive aussi que certains comédiens aient joué dans des publicités pour Toyota ou pour Honda. S'il a joué pour Toyota, il ne peut pas tourner dans une Honda car contractuellement cela peut poser problème. C'est donc très compliqué à organiser. Tandis qu'en faisant appel à une société française

établie au Japon et qu'on lui demande de nous prêter des voitures, elle se montre très enthousiaste.
Je suis très heureux que vous me posiez cette question car cela fait plusieurs films où je fais apparaître des voitures françaises. On ne m'avait jamais posé la question y compris en France, peut-être parce que les Français pensent que c'est normal qu'il y ait des voitures françaises au Japon. Mais en réalité, c'est loin d'être le cas. Il y en a peu. Je suis très content que vous me fassiez cette remarque parce que cela signifie que certains ont vraiment pris soin de regarder le film. *(rires)*

Récemment, la loi sur les secrets d'Etat du gouvernement ABE a suscité la mobilisation de nombreux cinéastes parmi lesquels YAMADA Yôji. Y êtes-vous sensible ?

K. K. : J'ai signé la pétition qui a circulé à cette occasion comme j'avais signé une pétition de soutien au mouvement contre les centrales nucléaires. L'ennui, et c'est peut-être la différence avec la France, est que je me demande à quoi vont servir ces pétitions. Quelle sera leur influence ? YAMADA Yôji s'est en effet mobilisé, mais son appel reste assez vain pour le moment. Il n'atteint pas la sphère politique à vrai dire. Je suis un peu embêté. Je me rends bien compte que je suis dans une situation où je ne sais pas ce qu'il faut faire pour aider le Japon en tant que réalisateur, mais aussi en tant que citoyen. J'ai conscience que ne pas savoir ce qu'il faut faire est insuffisant. En même temps, je ne saisis pas encore quels sont les moyens que nous allons pouvoir mobiliser pour faire évoluer ces différentes causes. Pour l'instant, j'en suis au point de dresser un constat.

PROPOS RECUEILLIS PAR ODAIRA NAMIHEI

CRITIQUE **Un fantastique voyage**

Depuis que la chaîne de télévision Wowow a redonné les moyens à KUROSAWA Kiyoshi de faire des films avec *Shokuzai*, le cinéaste a retrouvé le goût et l'envie d'explorer de nouveaux horizons. Peut-être moins ambitieux sur le plan du scénario qu'avec *Tokyo Sonata*, le meilleur film japonais des trois dernières décennies, il offre néanmoins avec *Real* un long métrage envoûtant dans lequel le spectateur se laisse attirer sans aucune résistance. Il y parvient simplement parce qu'il sait susciter sa curiosité. Quand Kôichi se lance dans l'expérience de pénétrer dans le subconscient d'Atsumi, sa compagne, dans le coma depuis sa tentative de suicide, il est impossible de ne pas se laisser entraîner dans ce voyage irréel dont le but est de se reconnecter au réel. Comme à son habitude, le réalisateur joue beaucoup sur les lignes pour exprimer les limites entre la réalité et ce qui n'en relève pas. On sent qu'il prend un réel plaisir à emmener le spectateur dans le monde du rêve. Pour appuyer son propos, il joue sur les couleurs. Entre un univers réel plutôt pâle et froid et celui de l'inconscient très coloré et chaud, on est plutôt tenté par le second. Mais dans la scène finale, KUROSAWA corrige le tir. Par la fenêtre de la chambre d'hôpital, le bleu du ciel prend le dessus sur le blanc. Le miracle de l'amour retrouvé. **O. N.**



SATÔ Takeru et AYASE Haruka, deux acteurs impeccables.

LITTÉRATURE J'irai pleurer sur vos tombes

La traduction du magnifique roman de TENDÔ Arata sort enfin en France. L'événement littéraire du printemps.

On dit que la patience est souvent récompensée. Cinq ans. Cela fait cinq ans que TENDÔ Arata a reçu le prix Naoki, l'un des principaux prix de l'archipel, pour son roman *L'Homme qui pleurait les morts (Itamu hito)*. Cela fait aussi cinq ans que nous attendions la publication en France de ce chef-d'œuvre littéraire qui s'impose d'ores et déjà comme l'événement de cette rentrée printanière. Soixante mois à attendre que cette révélation arrive en France grâce aux bons soins de Corinne Atlan dont la traduction, une nouvelle fois brillante, exprime toute la force contenue dans cette histoire émouvante. A l'instar de TAKAHASHI Gen'ichirô qui avait entamé la rédaction de *La Centrale en chaleur* au lendemain des attentats du 11 septembre 2001 (voir *Zoom Japon* n°37, février 2014), TENDÔ Arata s'est lancé dans l'écriture de son livre à la suite des mêmes événements avec *"l'envie de rédiger une œuvre qui accompagnerait les hommes et les femmes portant en eux une grande douleur"*. *L'Homme qui pleurait les morts* est le pendant littéraire du film *Departures (Okuribito)* de TAKITA Yôjirô sorti en 2008 et récompensé par l'Oscar du meilleur film étranger. Même si le scénario de KOYAMA Kundô était plus léger que le texte de TENDÔ Arata, les deux œuvres sorties à peu près à la même époque illustrent une évolution de la société japonaise qui tente de retrouver sa cohésion d'antan après s'être laissée emporter par le tourbillon de l'individualisme apparu au cours des années de la bulle financière. *"Il pleure les morts… Dès que quelqu'un n'est plus de ce monde, il devient un chiffre, ou un fantôme… Tout le monde, en dehors de ses proches, oublie même quelle personne il a été de son vivant… Cet homme donne une valeur nouvelle au temps où les défunts vivaient encore. Il glorifie la passage de chaque personne en ce monde"*, explique l'un des personnages du roman pour décrire l'engagement de Shizuto, jeune homme taciturne, dont le prénom pourrait justement être traduit par l'homme tranquille et qui parcourt le pays à pied pour pleurer les morts. *"Ils ont fait de toi une passerelle reliant les morts aux morts"*, ajoute un autre personnage.



C'est avec une grande sensibilité et une finesse rare que le romancier tisse son œuvre où se croisent trois récits avec des protagonistes aux profils très différents tout en essayant de comprendre ce que va changer la rencontre entre tous ces individus et Shizuto. En même temps, c'est à nous lecteurs qu'il s'adresse, nous qui sombrons de façon quasi inconsciente dans l'égoïsme et l'indifférence. En mettant en scène un personnage qui transcende l'oubli et rapproche la vie et la mort, TENDÔ Arata nous offre une belle leçon. Le séisme du 11 mars 2011 et le tsunami meurtrier qui l'a accompagné ont mis en relief les propos tenus dans ce roman. Les Japonais, qui avaient déjà plébiscité l'ouvrage à sa sortie (900 000 exemplaires vendus), ont encore mieux saisi le message et manifesté leur solidarité avec celles et ceux qui ont été frappés dans leur chair par la catastrophe. Mais trois ans plus tard, avec le retour au pouvoir du Parti libéral-démocrate qui encourage de nouveau l'enrichissement personnel et la consommation à outrance, on peut se demander si la population japonaise, prête à faire preuve de contrition pour ces errements, passés ne pourrait pas être tentée de nouveau par ce que dénonce implicitement TENDÔ Arata. Il est encore trop tôt pour le dire, mais le risque existe bel et bien. Dans son roman, Shizuto parvient à partager son engagement et à faire comprendre son importance à tel point que Yukiyo, un autre des personnages clés qui a tué son mari, finit par penser au sujet d'une femme morte à la suite d'un accident dont on se demande si elle était quelqu'un de spécial : *"Oui c'était une personne spéciale. Il n'y a pas de simple femme au foyer, il n'y a pas de citoyen ordinaire. Ce sont toujours des personnes spéciales qui meurent"*. Merci à TENDÔ Arata qui croit encore à notre humanité.

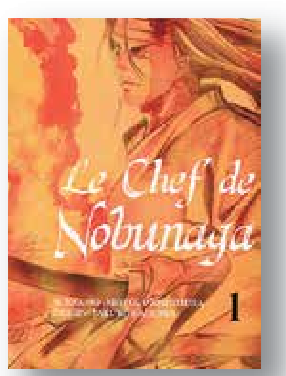
GABRIEL BERNARD

RÉFÉRENCE

L'HOMME QUI PLEURAIT LES MORTS
de TENDÔ Arata. trad. de Corinne Atlan, coll. Cadre Vert, 28€.

L'histoire est un plat qui se déguste en lisant

Zoom Japon **en avait parlé, Komikku l'a édité. C'est dans notre édition de juillet 2012 que nous avions largement évoqué ce manga qui accorde une belle part à l'histoire et à la gastronomie. Deux ingrédients qui plaisent beaucoup au public japonais et qui sous la plume de NISHIMURA Mitsuru et KAJIKAWA Takuro sont parfaitement dosés pour créer une œuvre à la fois très prenante et fort intelligente. Le choix de l'époque et du personnage historique est aussi très bien vu. ODA Nobunaga est à la fois un chef de guerre avisé et un homme cultivé qui accordait une place importante à la cuisine. En faisant atterrir, en plein XVIème siècle, un jeune cuisinier de notre temps, les deux auteurs ont réussi à donner à leur récit un double rythme dont on ne se lasse pas. Le jeune Ken devient le cuistot personnel du seigneur. Il va devoir s'adapter tout en contribuant avec sa cuisine au façonnage de l'histoire. Un savoureux mélange !**



Le Chef de Nobunaga (Nobunaga no shefu), de NISHIMURA Mitsuru (scénario) et KAJIKAWA Takuro (dessin), trad. par Fabien Nabhan, éd. Komikku, 8,50 €

TRAITEUR Jûjiya ou le bon goût au juste prix

Chaque jour, ils sont des dizaines à faire la queue dans ce magasin dont le rapport qualité-prix n'est plus à démontrer.

Cela fait 25 ans que MURAGUCHI Teruo tient Jûjiya dans la rue de Sainte-Anne à Paris. Avant de s'installer dans la capitale française, il avait travaillé plusieurs années dans le domaine de la mode à Tôkyô, Milan et même en Afrique. Sa première idée en arrivant à Paris au début 90 était d'ouvrir une épicerie d'alimentation japonaise assurant des livraisons. C'est de là que vient le nom de sa société Otodoké qui gère le magasin Jûjiya, ouvert de 10 heures à 22 heures. Il avait aussi le projet d'ouvrir une supérette *konbini* (convenience store) à la japonaise. La principale caractéristique des *konbini* au Japon est leurs horaires d'ouverture 7 jours/7 et 24h/24. Ces magasins sont devenus un repère dans chaque quartier pas seulement pour femmes au foyer. Pratique pour les gens qui rentrent tard le soir, ils proposent entre autres des bentô prêts à être consommés à la maison. La coutume des bentô est traditionnelle au Japon. Ils sont mieux préparés que les casse-croûte français et conçus par une mère pour ses enfants ou son mari pour qu'il puisse le manger au bureau ou à l'école.

Jûjiya se spécialise maintenant dans la vente de bentô dont les contenus changent chaque jour. C'est le chef YOSHINAGA Shingo qui s'occupe des menus de chaque jour. Avant de venir à Paris, il avait travaillé pendant 16 ans dans des restaurants japonais renommés à Ôsaka, dont l'un a décroché une étoile au guide Michelin.

Jûjiya reçoit non seulement des commandes pour des groupes de touristes japonais, pour des équipes de TV ou des responsables de mode. De plus en plus de sociétés japonaises et de boutiques de luxe comme Louis Vuitton et autres commandent des *bentô* de 10 € à 11 € aux contenus variés et équilibrés. Et les clients peuvent choisir des contenus suivant leur goût.



OZAWA Kimie

En dehors des *bentô*, le patron MURAGUCHI propose également des boîtes de plusieurs *maki* variés aux légumes et poisson comme le saumon à 6,50€. Le terme *maki* devenu courant sans dire *maki-zushi* devrait se développer aussi vite que McDo qui a conquis les cinq continents, car le *maki* n'a pas de graisse au goût de la cuisine japonaise traditionnelle qui doit plaire surtout à la clientèle féminine. L'ambition de Monsieur MURAGUCHI est de fonder une chaîne de vente de *maki* à Paris ayant déjà le deuxième magasin Nanaya situé au 81 avenue Mozart dans le 16ème arrondissement.

OZAWA KIMIE



PRATIQUE

S'Y RENDRE 46 rue Sainte-Anne 75002 Paris
Tél. 01 42 86 02 22 - Fax. 01 40 20 05 67
otodoke@orange.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 22h (dim. 21h).

LA RECETTE DE SHINGO, chef de Jûjiya

Cuisse de poulet sauce teriyaki

(Tori no momoniku teriyaki)

Pour ce numéro consacré en grande partie au saké du Tôhoku, il nous a semblé important d'évoquer dans ces pages la façon dont les Japonais le consomment. On le boit souvent servi dans des coupelles fabriquées en verre, en céramique ou encore en laque. Ces dernières sont, la plupart du temps, réservées aux grandes occasions. Les coupelles en laque sont en effet très précieuses et leur utilisation marque un moment important dans la vie. Avant de servir le saké, celui-ci est versé dans le *tokkuri*, une petite bouteille en céramique que l'on peut faire chauffer au bain-marie si l'on veut le consommer chaud. Il n'y a pas de règles précises pour la dégustation froide ou chaude de cet alcool. Dans les restaurants, lorsque vous passez commande, on vous demande généralement, lorsque vous voulez consommer du saké, si vous le souhaitez chaud ou froid. C'est une boisson qui supporte très bien d'être réchauffée sans que son goût en soit altéré. En fait, un très bon saké offrira des saveurs différentes selon qu'il est bu chaud ou froid. Quand on dit froid, cela signifie une température située entre 5°C et 15°C. Quand il est proposé chaud, sa température peut osciller entre 40°C et 50°C, mais on peut tout aussi bien le boire à température ambiante. Le choix de la température relève en définitive du goût personnel. Il est vrai cependant que certains sakés chauds s'accommodent mieux avec certains plats que lorsqu'ils sont bus à température ambiante ou plus fraîche. Pour commander un saké froid, on dit *yukihie*. Pour un saké frais, on emploie le terme *hanahie*. Pour qu'il soit servi à température ambiante, on doit dire *hiya*. Si on le veut tiède, on peut employer les expressions *hinatakan* ou *nurukan*. Enfin, si vous avez froid et que vous souhaitez sentir la chaleur envahir votre corps, dites *jôkan* voire *atsukan* si vous le voulez vraiment bien chaud. Voilà de quoi profiter de cette boisson venue de si loin.

INGRÉDIENTS (POUR 2 PERSONNES)



- 2 cuisses de poulet
- 15cl d'eau
- 4 cuillères à soupe de sauce de soja
- 2 cuillères à soupe de saké
- 2 cuillères à soupe de *mirin*
- 1 cuillère à café de sucre

PRÉPARATION

1 - Couper les cuisses pour en obtenir deux tranches. **2** - Dans une poêle, les faire griller, tout d'abord, du côté de la peau et ensuite de l'autre côté. **3** - Ajouter tous les ingrédients déjà mélangés dans la poêle et recouvrir avec un couvercle. Cuire à feu doux en tournant et recouvrant de la sauce. **4** - Une fois que la sauce est devenue épaissie, découper avant de servir les tranches de poulet de façon à ce qu'elles soient plus faciles à déguster.

Angeles Marin Cabello

Symphonie de rose non loin du barrage de Haji, à Akitakata, dans la préfecture de Hiroshima.

FÊTE **Le pouvoir des fleurs de cerisiers**

Chaque année, au début du printemps, la floraison des cerisiers met les Japonais dans un état second.

L'interminable hiver est enfin terminé. Les jours rallongent et les températures augmentent petit à petit. Les oiseaux chantent et les insectes bourdonnent. Tous ces signes ne trompent pas : la saison des cerisiers approche. Et au Japon, quand il y a un cerisier, il y a aussi *hanami*.

Hanami est souvent traduit littéralement par "regarder les fleurs", mais cela ne suffit pas à saisir ce qui se cache vraiment derrière ce mot-valise. Car il n'existe, dans aucune autre langue un mot pour désigner le fait "*de se saouler gentiment sous un arbre et de partager de la nourriture avec des amis tout en contemplant la beauté éphémère de la fleur*".

L'approche de la saison des cerisiers en fleurs déclenche une ferveur nationale que l'on rencontre en Occident lors d'un mariage royal ou d'une finale de Coupe du monde de football. Chaque année, dès que les premiers minuscules bourgeons apparaissent, tout le pays commence à bruisser dans l'attente du jour J. A la mi-février, les magasins sortent les décorations avec des cerisiers *(sakura),* synonymes d'humeur festive, un peu comme les boutiques en Europe ou aux Etats-Unis au moment de Noël avec leurs sapins et leurs guirlandes. Les serveuses dans les restaurants sortent leurs kimono roses avec des motifs de sakura. La sensation d'un nouveau commencement est omniprésente. L'arrivée des cerisiers en fleurs ne symbolise pas seulement le retour de la vie avec le réveil de la nature et l'hiver qui s'endort. Cela coïncide avec le départ d'une nouvelle vie pour de nombreux Japonais. C'est à la fois la rentrée scolaire et le début de l'année fiscale. C'est aussi le moment où les salariés prennent leur nouveau poste, les lycéens entrent dans une nouvelle école ou passent à l'université. Qui plus est, le phéno-

mène *hanami* transcende les différences d'âge et les classes sociales. Jeunes et vieux, amis et collègues de travail partagent cet instant. Personne n'y reste indifférent ou insensible.

La pratique du *hanami* remonte à l'époque de Nara (710-784), il y a de cela 1200 ans. A cette période, ce sont les pruniers dont la floraison est plus précoce que celle des cerisiers qui faisaient l'objet d'une attention particulière. *Hanami* a été associé au cerisier à l'époque de Heian (794-1185). Les célébrations étaient réservées à l'aristocratie et à la noblesse de cour qui appréciaient la contemplation des fleurs et la composition de poèmes. A la fin du XVIIème siècle, ces fêtes atteignent le sommet de leur popularité. Le seigneur et grand guerrier TOYOTOMI Hideyoshi (1537-1598) en était un très grand admirateur. Le souvenir de son extravagante fête organisée au temple Daigo-ji à Kyôto où ses 1 300 invités pouvaient admirer les 700 cerisiers qu'il avait faits planter est encore célébré de nos jours à l'occasion de la fête de Hô-Taikô Hanami Gyôretsu.

Pendant la période d'Edo, les cerisiers étaient collectés un peu partout dans l'archipel pour être replantés dans les demeures que les seigneurs possédaient en ville. Avec l'amélioration des techniques horticoles, les cerisiers ont aussi été plantés dans les parcs publics, les jardins des temples et le long des rivières. Cela a permis à la population de commencer à profiter de son propre *hanami* qui se caractérisait par des danses, de la nourriture et des boissons en abondance.

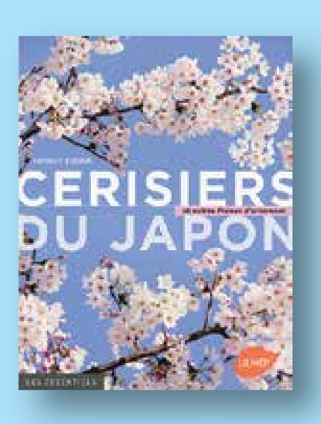
Il y a néanmoins une dimension spirituelle à ces réjouissances. Jusqu'au XXème siècle, le Japon était essentiellement un pays agricole, avec une population vivant à 70 % dans les campagnes. Au printemps, on organisait des pèlerinages collectifs dans les montagnes environnantes pour organiser des fêtes sous les cerisiers et célébrer la renaissance de la nature. Cet événement était un moment de communion collective et un élément attendu du calendrier pastoral. Après ces sorties, il était de coutume de ramener une branche de *sakura* et de la placer dans la rizière, car on croyait que les dieux de la montagne seraient attirés par la beauté de la branche fleurie et prompts à protéger la récolte. Les éléments divins sont encore manifestes aujourd'hui dans le profond respect que les Japonais ont à l'égard de la fleur de cerisier. Voilà pourquoi *hanami* est bien plus qu'une excuse pour détacher vos cheveux et profiter d'un bon pique-nique. Aujourd'hui encore, la communion avec la nature demeure un élément essentiel. Le poète anglais Keats a écrit que *"tout objet de beauté est une joie éternelle"*. Mais pour les Japonais, la joie découle de la nature éphémère de la beauté des fleurs de cerisier. *"Nous n'admirons pas les fleurs de cerisier parce qu'elles sont jolies. On en trouve partout dans le monde"*, explique HOTTA Miyuki, une enseignante de 50 ans. *"Nous les admirons aussi parce qu'elles tombent sans prévenir. On considérait que c'était la meilleure façon de disparaître pour un samouraï."*

Une fois que les bourgeons commencent à s'ouvrir, la fièvre des *sakura* commence à saisir le pays tout entier. Il y a tant de cerisiers à voir et si peu de temps ! La télévision, la radio et les journaux offrent un suivi quotidien des progrès de la floraison. On l'exprime en pourcentage. Dans les gares, on affiche des cartes de la floraison, montrant à quels endroits les cerisiers sont les plus fleuris. Les gens en discutent aussi avidement que les Français évoquent la météo. *"Ils seront ouverts à 80% ce week-end à Miyajima"*. *"Ils ont dit qu'ils le seront à 100% d'ici mercredi."*

Les lanternes de papiers sont accrochées dans les cerisiers qui sont plantés le long des rivières ou dans les parcs. Les gens réservent leur place sous leur arbre préféré, leur *sakura no meisho* comme on dit au Japon. Ils le font plusieurs jours à l'avance, en plaçant simplement une grande bâche bleue sur le sol avec une note portant le nom du propriétaire. Personne ne songerait à prendre l'es-

Des *sakura* en veux-tu en voilà

Au terme de son avant-propos, Franck Sadrin cite le poète anglais Alfred Edward Housman : *"Le plus charmant des arbres, le cerisier maintenant, est suspendu de fleurs le long de son rameau. J'irai dans la forêt, pour voir le cerisier suspendu de neige"*. Il exprime ainsi la fascination que l'on peut avoir pour cet arbre, mais aussi la sensibilité qu'il fait surgir lorsqu'on a bien appris à le connaître. C'est bien le cas de Franck Sadrin qui en sait plus que la moyenne sur les cerisiers du Japon et qui a décidé de partager son savoir dans un ouvrage paru chez Ulmer. Intitulé *Cerisiers du Japon et autres Prunus d'ornement*, il s'adressait a priori à tous ceux qui souhaitent planter de ces arbres



dans leur jardin. Mais à sa lecture, on découvre que l'auteur a une autre ambition, celle de donner quelques clés pour saisir l'engouement que les cerisiers peuvent susciter. Il aborde bien évidemment *hanami* et propose de nombreuses informations sur la place que cet arbre occupe dans la culture japonaise. Son objectif est de renseigner le plus précisément possible sur les différentes variétés de cerisiers. On est d'ailleurs très vite surpris par leur nombre et par leur qualité esthétique. Il souhaite également encourager les lecteurs à suivre son exemple, en plantant des cerisiers dans leur jardin en France. Car ces arbres peuvent parfaitement s'adapter ailleurs qu'au Japon comme les 3 800 offerts en 1965 par les Japonais à la femme du président Johnson et plantés à Washington. **G.B.**

Cerisiers du Japon et autres Prunus d'ornement de Franck Sadrin, éd. Ulmer, 24 €

Angeles Marin Cabello

A proximité du château de Hiroshima, les salariés d'une même entreprise célèbrent la floraison des cerisiers.

pace d'un autre une fois qu'il a été réservé de cette manière.

Une fois ouvertes, les fleurs de cerisiers transforment le paysage en un pays des merveilles éphémères. Elles éclairent les berges et les parcs publics, forment des sortes de halos roses sur les collines couvertes de pins, constituent des tunnels luminescents sur les routes de montagne et adoucissent les structures en béton dans les villes. La nuit, la lumière des lanternes sur les pétales roses crée une sorte d'ambiance surréaliste qui devient magique après un ou deux verres de saké.

C'est l'occasion aussi de voir apparaître un peu partout des étals de nourriture. On y vend du calmar grillé, de l'*ayu* grillé, des *yakisoba* (nouilles sautées), des *takoyaki* (boulettes de poulpe). Les supermarchés mettent en avant des rayons remplis de produits adaptés pour l'occasion (*edamame*, calmar séché, *senbei*) et de somptueux *bentô* contenant des *tempura*, des crevettes, du saumon, des boulettes de riz, du lotus et délicatement présentés dans des compartiments séparés.

INFOS PRATIQUES

LE FRONT DES CERISIERS EN FLEURS progresse d'environ 30 kilomètres par jour. Sur l'île de Honshû, la floraison est à son plus haut entre la fin mars et le début du mois d'avril. Les dates changent chaque année. Il suffit de consulter la télévision pour connaître le moment précis. Il existe de très nombreux endroits pour profiter de ce spectacle. Parmi eux, nous vous recommandons le parc d'Ueno à Tôkyô avec ses 1000 cerisiers, le château d'Ôsaka (4000 arbres), le parc Maruyama à Kyôto ou l'île de Miyajima (1300 arbres).



Angeles Marin Cabello

Au sanctuaire d'Itsukushima, la fameuse bâche bleue est de sortie.

Certaines personnes préfèrent préparer elles-mêmes leurs plats, apportant sur place des plaques chauffantes, des barbecues et des caisses de bière. Au fil des heures, l'air commence à se remplir d'alléchantes odeurs en provenance des différents grills.

Hanami commence aux alentours de midi et peut se prolonger jusque tard dans la soirée. Les heures passant, l'atmosphère devient plus bruyante. Certains sites connus peuvent recevoir une foule aussi importante qu'un festival de rock. Certaines entreprises organisent des fêtes pour leurs employés. On y voit des hommes en costume-cravate, assis en tailleur, le visage rougi par l'alcool absorbé. Il y en a qui apportent des réchauds qu'ils allument au moment où le froid commence à se faire sentir. Il n'est pas rare non plus de voir des karaoke portatifs. Qui n'apprécit pas de pousser la chansonnette après quelques verres ?

Malgré l'alcool, l'atmosphère reste bon enfant, paisible, presque béat. La beauté des fleurs de cerisier semble imposer un respect comme s'il s'agissait d'un lieu sacré. Et comme nous sommes au Japon, une fois que la fête est terminée, les gens disposent consciencieusement leurs déchets dans des conteneurs mis à leur disposition ou les rapportent jusqu'à leur domicile. Les cerisiers sont à leur meilleur niveau pendant une semaine à dix jours, selon la météo. Une forte pluie ou un coup de vent peuvent emporter toutes les fleurs dans une sorte de blizzard étonnant. Trop vite et trop tôt, le pays perd son manteau rose pour laisser la place à la réalité. Mais il est réconfortant de se rappeler, quand l'hiver reviendra et se fera sentir, que des petits bourgeons réapparaîtront sur les branches nues des cerisiers et que les jours de *hanami* nous enchanteront une nouvelle fois.

STEVE JOHN POWELL

Zoom Japon est publié par les éditions Ilyfunet
12 rue de Nancy 75010 Paris - France
Tél : 01 4700 1133 Fax : 01 4700 4428
www.zoomjapon.info - courrier@zoomjapon.info



Dépôt légal : à parution ISSN : 2108-4483 Imprimé en France

Ont participé à ce numéro : Odaira Namihei, Gabriel Bernard, Eric Rechsteiner, Kimié Ozawa, Jérémie Souteyrat, Kô Sasaki, Ken'ichi Todokoro, Makiko Segawa, Alissa Descotes-Toyosaki, Ritsuko Koga, Steve John Powell, Angeles Marin Cabello, Yukié Uno-Nollet, Takako Taniguchi, Yoshié Takano, Elodie Brisson, Miwa Takano, Rié Tanaka, Makoto Sato, Marie Varéon (maquette).

Publicité : Kimié Ozawa, Yoshiyuki Takachi.

Responsable de la publication : Dan Béraud

événements

● **2ème formation saké sommelier** les 27 et 28 Avril 2014 à Lyon. Places limitées! inscription sur demande: info@dev-a.com

Exposition
Kojiro AKAGI
à l'occasion de sortie du livre "Le PARIS de AKAGI tome V"



Du 23 avril au 17 mai.
Vernissage le 23 avril 19h
Galerie YOSHII
8 Avenue Matignon 75008
01 43 59 73 46

TAIKO, tambours japonais 11 avril 2014 à 20h Théâtre Le Lavoir Moderne Parisien. Dernier spectacle du groupe **Tsunagari Taiko Center**. De 20h à 22 h. Entrée 10€. 35 rue Léon, 75018 Paris. Métro : Château Rouge ou Marx Dormoy **27 avril 2014, 15h-16h** Parc de Sceaux, Bosquet des cerisiers.

Trajets-FRA-PA-IS-TO
Fumiko Ohama et Ataman Edirne / Peinture



mar. 1 ~ sam. 12 avril
Vernissage : mardi 1er avril, 17h30-20h
Espace Culturel Bertin Poirée
8-12 rue Bertin Poirée 75001 Paris FRANCE
www.tenri-paris.com

cours

Les nouveaux ateliers pour enfants

calligraphie : mercredi 16 avril / 15h-16h30
cuisine japonaise : mercredi 30 avril / 15h-16h30
Offre de lancement pour une inscription aux deux ateliers : un bon pour un atelier d'origami (pour 1 pers.) sera offert. Durée : 1h30 Tarif : 30€ (AD 25€) Age : 6~11 ans
www.espacejapon.com

● **Comment déguste-t-on le bon saké et comment le reconnaît-on ?** Un spécialiste du saké vous fait découvrir la finesse et les différentes saveurs du saké japonais accompagné d'amuse-bouche. 11 avril à 19h Réservation sur www.espacejapon.com

● **L'Ecole de cuisine japonaise par le chef Hissa vous propose une dégustation de plusieurs thés bio accompagnée d'une patisserie japonaise. Le samedi 5 avril. 10€/pers. Réservation au 01 4554 4860.**

logements

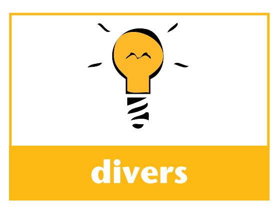
● **Paris Fudosan le spécialiste de l'immobilier franco-japonais** à Paris recherche des STUDIOS à louer pour ses clients japonais. Nos services sont GRATUITS pour nos propriétaires. Paris Fudosan 18 rue de Richelieu 75001 Paris 0142868739 service@paris-fudosan.com



emplois

Boutique artisanat japonais cherche **vendeur temps partiel ou plein temps** avec connaissance culture japonaise. Anglais (et japonais) souhaité. Envoyer CV + lettre motivation + photo à kimonoya.paris@me.com

DELFONICS
Concept store de papeterie Design Japonais recherche
vendeur (se) C.D.I. temps complet
• Expérience réussie dans la vente ou le service
• Excellent sens du service
• Connaissances dans le merchandising et la gestion des stocks
• Japonais langue maternelle, français et anglais courant indispensable
• Sensibilité produit et bonnes connaissances de la papeterie, du design et de la mode
Visa étudiant et working holiday merci de vous abstenir.
Envoyer CV + LM à saiyou@delfonics.com



divers



Japan Rail Pass
Vente de JR pass par internet
www.jr-pass.fr

Les Natto du dragon sont produits avec le plus grand soin à partir de soja Français **issu de la culture Bio** et **non manipulé génétiquement...** Commandez et retrouvez nos recettes sur www.natto-dragon.com



Tarifs des annonces (100 carac.)	
Emploi	50€ttc
Evénement	45€ttc
Cours	40€ttc
Amitié	40€ttc
logement	35€ttc
Divers	30€ttc
Options	
20 car. suppl.	5€ttc
option web (publication immédiate sur le web + 5 img.)	20€ttc
cadre	50€ttc
gras	50€ttc
img. papier	100€ttc

Pour passer votre annonce dans ZOOM Japon, veuillez vous rendre sur **www.zoomjapon.info**

NHK WORLD TV – Nouveaux programmes

L'art japonais sous toutes ses coutures



www.nhk.or.jp/nhkworld/



Mercredi 16 avril à 23h30

Plongez dans l'univers du théâtre kabuki



ART TIME-TRAVELLER

Voyagez à travers 10 mille ans d'art japonais

Mercredi 9 avril à 23h30



Ceramic Treasures

Découvrez les hauts lieux de la céramique de l'Archipel

Samedi 12 avril à 23h10



J-FLICKS

Zoom sur l'actualité et les grands classiques du cinéma japonais

Mercredi 23 avril à 23h30



RISING ARTIST

Série de documentaires sur les étoiles montantes de la scène artistique japonaise

Mercredi 30 avril à 23h30

NHK WORLD TV est une chaîne en anglais, disponible en France à travers les fournisseurs suivants:



canal 473



canal 182



canal 680



canal 270



canal 731/732



canal 222